

Tortiglioni et leur sauce délicieuse

ronchiglie
Pastas macaronis
rigate spaghetti penne tagliatelles fusillis

Pour 4 personnes :
400 g de tortiglioni,
400 g d'épinards,
1 boîte de tomates pelées,
3 poivrons grillés (ou 1
boîte),
150 g de bacon en
tranches, 200 g de steak
haché, sel, poivre, huile
d'olive. Parmesan pour
servir.



Emincer finement les tranches de bacon et les faire rissoler la viande hachée dans un filet d'huile d'olive. Quand le tout est bien doré, ajouter les tomates avec leur jus et les poivrons mixés en coulis. Laisser réduire pendant environ 20 mn à feu doux.

Equeuter et laver les épinards. Les faire cuire 10 mn dans une casserole d'eau bouillante salée. Bien égoutter. Essorer les épinards avec les mains et les hacher grossièrement au couteau.

Faire cuire les pâtes dans une grande quantité d'eau salée le temps indiqué sur l'emballage. Chauffer les épinards quelques secondes au micro-ondes.

Egoutter rapidement les pâtes et les remettre dans le faitout, arroser d'un filet d'huile d'olive. Ajouter les épinards. Répartir dans des assiettes, ajouter la sauce et servir aussitôt avec du parmesan fraîchement râpé.