

Spaghetti Bolognese aux Pousses d'Épinard et Burrata au Pesto Vert

Nombre de personnes: 4

Temps de préparation: 45 minutes

Ingédients:

- Spaghetti	600-650g
- Sauce Bolognaise	1 kg (Maison - DI-11)
- Épinards	Jeunes pousses
- Burrata	4
- Huile d'Olive	
- Pesto Vert	
- Sel	
- Poivre	

Recette:

- Si ce n'est fait, préparez la sauce bolognaise comme indiqué à la recette DI-11 ... mais alors là, le temps de préparation est beaucoup plus long ... Sinon sortez, décongelez et réchauffez doucement 1kg de sauce maison que vous auriez préparé bien avant !
- Mélangez le pesto et l'huile d'olive et placez le tout dans un petit bidon avec un bec.
- Faites cuire les pâtes le temps nécessaire dans de l'eau bouillante salée. Egouttez et réservez.
- Egouttez les burratas.
- Servez les pâtes dans de grandes assiettes creuses puis nappez-les de bolognaise maison.
- Déposez ensuite quelques feuilles d'épinard ciselées et au centre, une burrata. Poivrez.
- Arrosez le tout d'un trait de pesto semi-liquide.

