Pâtes aux épinards et sauce au fromage DŽIUGAS®



Ingrédients

800 g	de pâtes
15 g	d'épinards frais
25 g	d'oignons
1 gousse	d'ail
brin	de thym
70 g	de crème fraîche
40 g	de fromage à pâte dure DŽIUGAS
1 cuillère à soupe	d'huile végétale

Préparation

Faire revenir les oignons, ajouter l’ail et le thym, verser la crème et laisser mijoter. À la fin, ajouter le fromage DŽIUGAS, attendre qu’il fonde et retirer la sauce du feu.

Faire cuire les pâtes. Les Egoutter dans une passoire un fois la cuisson terminée. Ajouter immédiatement les épinards frais et mélanger rapidement. Servir les pâtes sur une assiette et verser la sauce. Saupoudrer ensuite de fromage et d’herbes.