

Sauce aux bettes pour pâtes



Recette notée ★★★★★ 5/5 - proposée par Tiphaine_32

Sauce Végétarien

Ajouter ma photo

Très Facile

Bon Marché

Ingrédients

- 10 feuilles de bettes à cardes débarrassées de leur tige et grosse nervure blanche
- 1 reste de Fromages
- 1 oignon
- 2 gousses d'ail **1**
- 50 g de beurre
- 1 cuillère à soupe d'huile d'olive **2**
- 1 ciboulette
- poivre
- sel **3**

Préparation

TEMPS TOTAL : 20 MIN

Cuisson :

min10 min

- Rincer les feuilles et les essorer grossièrement.
- Le mettre avec l'huile dans une sauteuse et couvrir, laisser cuire 5 minutes.
- Couper l'oignon, l'ail et le fromage en morceaux et les ajouter sur les bettes.
- 4 Quand les feuilles ont réduit, le fromage un peu fondu et que l'oignon devient transparent, ajouter le beurre et l'assaisonnement au goût, mélanger.
- 5 Retirer du feu, verser dans un bol haut et mixer au mixeur plongeant jusqu'à obtention d'une sauce très verte.
- 6 Mélanger aux pâtes juste égouttées.

J'ajoute mon grain de sel

J'ajoute un commentaire que je serai seul à voir