

L'ÉLÉGANCE CULINAIRE DEPUIS 1962

Royans®



RESTAURATION COMMERCIALE

# Cappelletti ricotta épinard,

au bacon et à la sauce tomate

Une recette originale créée avec soin pour répondre à vos besoins.

## CALCULÉE POUR 4 PORTIONS

**Coût / portion :** accessible

**Temps de préparation :** 20 min

**Temps de cuisson :** 25 min

## INGRÉDIENTS

- 500 g de cappelletti ricotta épinard Royans	- 425 g de tomates pelées
- 4 tranches de bacon	- 125 ml de crème fraîche épaisse entière
- 2 gousses d'ail	- 6 feuilles de basilic frais
- 1 oignon	- Un filet d'huile d'olive
- Une petite pincée de piment rouge en poudre	

## 1. Préparation

- ▶ Dans une casserole, mettre l'huile d'olive, la faire chauffer et y ajouter le bacon, l'ail épluché et haché ainsi que l'oignon épluché et émincé.
- ▶ Laisser cuire à feu doux pendant 5 minutes.
- ▶ En attendant, hacher grossièrement les tomates.
- ▶ Incorporer les piments et les tomates à la première préparation. Baisser le feu et laisser mijoter une dizaine de minutes.

## 2. Cappelletti ricotta épinard

- ▶ Pendant ce temps, dans une casserole d'eau frémissante, pocher les cappelletti ricotta épinard durant 4 minutes.

## 3. Dresser

- ▶ Ajouter la crème fraîche et le basilic frais rincé et ciselé à la sauce tomate.
- ▶ Verser la sauce sur les cappelletti ricotta épinard égouttés.
- ▶ Servir immédiatement.

## LES ASTUCES DE ROYANS

- ▶ A la place des cappelletti ricotta épinard, vous pouvez utiliser les cappelletti bœuf bolognaise Royans.