

Tagliatelles aux épinards, fêta et petits pois

 Difficulté  Budget  25 min.

LES INGRÉDIENTS

- 300 gr de tagliatelles aux épinards,
- 200 gr de fêta,
- 200 gr de petits pois,
- 3 cuillères à soupe d'huile d'olive,
- Du sel et du poivre du moulin.

LA RECETTE

1. Faites cuire les pâtes dans une casserole d'eau bouillante, selon les instructions du paquet.
2. Faites cuire les petits pois pendant 15 minutes dans une autre casserole d'eau bouillante.
3. En fin de cuisson, égouttez les pâtes et mélangez-les avec l'huile d'olive.
4. Ajoutez les petits pois aux tagliatelles.
5. Émiettez la fêta avec [le couteau universel GEN KYOCERA](#).
6. Salez et poivrez avec [le moulin à épices en bois KYOCERA](#).
7. Servez sans attendre.

Accompagnez ces délicieuses tagliatelles aux épinards d'un vin rosé, de Provence par exemple.

À consommer toujours avec modération !

www.kyocera-cuisine.fr

Contact Presse: KEEPINTOUCH
Delfine Bourguignon - rp@keepintouch.fr



VOS USTENSILES

- ✓ **1 Couteau universel GEN Kyocera** pour toutes les tâches du quotidien.



- ✓ **1 Moulin à épices Kyocera** avec broyeur en céramique, parfaitement adapté à tous les mélanges d'épices, pour préserver saveurs et goût

