Pâtes à la feta grillée

RECETTES – PÂTES – REPAS – VÉGÉTARIEN / VÉGANE

NOMBRE DE PORTION : 4-6

TEMPS DE PRÉPARATION : 15 MIN

TEMPS DE CUISSON : 30 MIN

TEMPS DE REPOS :

DEGRÉ DE DIFFICULTÉ: FACILE

CONGÉLATION: NON

Ingrédients

- ¼ tasse d’huile d’olive
- 1 bloc de feta de 400 grammes, coupé en deux *
- 2 ½ tasses de tomates cerises
- 2 gousses d’ail, finement hachées
- 2 c. table de basilic frais, ciselé
- 1 c. thé d’origan séché
- 300 grammes de pâtes courtes, au choix
- Poivre au goût
- Facultatif : épinards frais, basilic frais supplémentaire, ¼ tasse de noix de pins, grillées

*Si votre feta est très salé, n’hésitez pas à le passer sous l’eau pour le désaler un peu.

Préparation

1. Préchauffer le four à 400 F.
2. Dans un poêlon, mettre l’huile, la feta, les tomates, l’ail, le basilic et l’origan.
3. Enfourner pendant 25 minutes au four.
4. Faire cuire les pâtes dans de l’eau salée en suivant les instructions sur la boite.
5. Égoutter et réserver.
6. Sortir le plat du four.
7. Déposer les noix de pins grillées sur la feta.

8. Écraser la feta et les tomates grossièrement avec une cuillère de bois et mélanger.
9. Ajouter les pâtes. Bien mélanger.
10. Si désirez, ajouter des épinards hachés grossièrement ou des noix de pins grillées.
11. Servir avec un peu de basilic frais si désiré.
12. Déguster.