

Temps de cuisson : 30 minutes

Temps de préparation : 15 minutes

Degré de difficulté : Facile

Portions : 4-6 portions



Pâtes à la feta grillée

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

Marche à suivre :

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 boîte.
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.