

# Linguines con polpette (avec boulettes de viande)



Temps total : **30 minutes**

Portions **4 portions**

## Ingrédients

Fromage de lait de chèvre emiettée Compliments

1 botte de basilic frais

250 ml (1 tasse) de Pousses d'épinards Compliments • Biologique, non tassées

15 ml (1c. à soupe) d'huile d'olive extra vierge Tosacano IGP Compliments • Sensations

60 ml (1/4 tasse) de Tapeande aux poivrons rouges grillés Compliments • Sensations

250 g (8 oz) de linguines

1/2 paquet (680 g) de Boulettes de viande maigre à l'italienne Compliments • Équilibre

## Méthode

Faire cuire les boulettes de viande selon le mode de préparation sur l'emballage.

Entre-temps, faire cuire 250 g (8 oz) de linguines dans une grande casserole d'eau bouillante salée jusqu'à ce qu'elles soient al dente. Bien égoutter.

Remuer les boulettes chaudes et les linguines cuits avec la tapenade et l'huile dans un grand bol.

Incorporer doucement les épinards et le basilic. Garnir de fromage de chèvre.