

Petits pois à l'italienne



Ingrédients

Ingrédients pour 10 portions :

1 kg de petits pois Ardo

500 g d'asperges vertes Ardo

30 g de mélange d'herbes à l'italienne Ardo

50 g d'échalotes Ardo

5 g d'ail en cubes Ardo

5 dl de passata

1 dl d'huile d'olive

sel et poivre

Préparation

1. Faites brièvement cuire les petits pois et les asperges dans le cuiseur vapeur et égouttez-les.
2. Faites revenir les échalotes dans un peu d'huile d'olive et ajoutez les petits pois. Laissez mijoter quelques instants et assaisonnez de sel et de poivre.
3. Faites revenir l'ail dans un peu d'huile d'olive, ajoutez la passata et laissez mijoter quelques instants. Terminez avec le mélange d'herbes à l'italienne et assaisonnez avec du sel et du poivre.
4. Disposez les asperges dans un plat allant au four, parsemez de sauce tomate et de petits pois.
5. Arrosez d'huile d'olive et faites cuire au four, 15-20 minutes à 180°C.



We preserve nature's gifts