

## Tortellini tomates séchées – champignons – épinards

### Ingrédients :

- ✓ 500g de tortellini ricotta épinard
- ✓ 120d de feuilles d'épinard ou d'épinard  
branche congelé
- ✓ 250g de crème pour sauce
- ✓ 1 oignon rouge
- ✓ 4 gros champignons de Paris frais
- ✓ 8 tomates séchées à l'huile
- ✓ Sel & poivre
- ✓ Huile d'olive
- ✓ Maggi
- ✓ Parmesan

### Préparation :

1. Emincez l'oignon et faites le revenir avec un peu d'huile d'olive
2. Coupez les champignons en lamelles et les ajouter à l'oignon
3. Ajoutez la crème, les épinards et les tomates séchées coupées petits morceaux
4. Assaisonnez et laissez mijoter le temps de cuire les tortellinis
5. Mélangez la sauce aux tortellinis et servir avec un peu de parmesan râpé

