



# Pâtes au mascarpone, tomates et lardons

★★★★★

Un plat de pâtes gourmand et complet

**Type de plat**

Plat principal

**Cuisine**

Française

**Temps de préparation** 10 minutes

**Temps de cuisson** 15 minutes

**Portions** 4 personnes

**Calories** 878kcal

## Ingrédients

- 400 g pâtes sèches
- 200 g lardons fumés
- 100 g tomates concassées
- 250 g mascarpone
- 100 g pousses d'épinards
- 1 gousse ail
- 1 bouillon cube
- paprika fumé

## Instructions

1. Epluchez et dégermez la gousses d'ail.
2. Faites griller les lardons dans une sauteuse sans ajouter de matière grasse. Ajoutez l'ail pressé et le bouillon émietté, mélangez bien et laisser cuire encore 1 minute. Déglacez avec 10 cl d'eau et grattez bien le fond de la sauteuse.
3. Ajoutez les tomates concassées, 1 pincée de paprika fumé et laissez mijoter 10 minutes. Pendant ce temps, faites cuire les pâtes selon les indications du paquet.
4. Ajoutez le mascarpone et les pousses d'épinards dans la sauce, poivrez à votre goût, mélangez délicatement et laissez mijoter encore 5 minutes à petit feu. Ajoutez les pâtes dans la sauce, mélangez et servez immédiatement.