

FETTUCINE AU PESTO, au poulet et aux anchois

4 portions

500 g	fettucine PASTENE	16 oz
30 ml	huile d'olive extra vierge PASTENE	2 c. à s.
500 g	poulet désossé, en lanières	1 lb
2	oignons, coupés en 2 et tranchés	2
2	gousses d'ail, hachées	2
1	boîte (796 ml/28 oz) de tomates en dés, avec épices PASTENE	1
15 ml	origan frais haché	1 c. à s.
6	filets d'anchois allongés à l'huile d'olive PASTENE, égouttés et hachés	6
1	pincée de sucre	1
1	bocal (170 ml/6½ oz) de piments rôtis PASTENE, tranchés	1
30 ml	sauce au basilic, pesto PASTENE	2 c. à s.
500 ml	épinards frais, lavés et équeutés	2 tasses
125 ml	fromage parmesan italien PASTENE râpé	½ tasse
	sel et poivre	

- Faire cuire les pâtes dans de l'eau bouillante salée pendant 10 minutes, ou jusqu'à ce qu'elles soient *al dente*. Les égoutter et les garder au chaud.
- Entre-temps, dans une casserole, faire chauffer la moitié de l'huile d'olive à feu moyen-vif. Y faire dorer le poulet sur tous les côtés, pendant environ 5 minutes. Saler et poivrer au goût et réserver.
- Dans la même casserole, ajouter le reste de l'huile. Y faire revenir les oignons et l'ail pendant environ 5 minutes. Ajouter les tomates, l'origan, les anchois et le sucre. Poursuivre la cuisson pendant 5 minutes.
- Incorporer les piments rôtis, le pesto, le poulet réservé et les épinards. Laisser mijoter pendant 3 minutes, jusqu'à ce que les épinards soient tendres. Ajouter les fettucine et le fromage parmesan. Bien mélanger et servir aussitôt.

