 **orzo ou risoni aux épinards**

 **Pour 3 à 4 Croquants-Gourmands
- 350 ml de bouillon de légumes**
**- 2 échalotes**
**- 4 gousses d'ail**
**- 170 g de pâtes** [**Orzo**](https://recettes.de/orzo) **ou** [**Risoni**](https://recettes.de/risoni)
**- 20 g de** [**pignons de pin**](https://recettes.de/pignons-de-pin) **(**[**noisettes**](https://recettes.de/noisette) **pour moi)**
**- 250 g de** [**tomates cerises**](https://recettes.de/tomate-cerise)
**- 2 càc de paprika**
**- 300 g d'**[**épinards**](https://recettes.de/epinards) **(feuilles surgelées pour moi)**
**- 50 g (30 g + 20 g) de** [**parmesan**](https://recettes.de/parmesan) **râpé**
**- huile d'olive**

Préparer le bouillon de légumes et le réserver au chaud.
Éplucher et émincer finement les échalotes et l'ail dégermé.
Les faire revenir une minute à feu doux dans un filet d'huile.
Ajouter les pâtes et laisser encore revenir pendant une minute en remuant.
Verser les ¾ du bouillon, porter à ébullition et laisser cuire à couvert pendant environ 12 minutes en surveillant et en rajoutant du bouillon si nécessaire jusqu'à ce que les pâtes soient cuites et le bouillon entièrement absorbé.
Pendant la cuisson, faire griller les pignons de pin (les noisettes pour moi) dans une poêle à sec. Réserver.
Verser une cuillerée d'huile dans la poêle et y faire cuire les tomates cerises coupées en deux avec le paprika pendant 2 minutes.
Ajouter les feuilles d'épinards, saler, poivrer et les laisser fondre pendant 3 minutes à feu vif.
Incorporer 30 g de parmesan et mélanger pour le laisser fondre.
Ajouter les pâtes et laisser réchauffer pendant une minute.
Répartir la préparation sur les assiettes, saupoudrer avec le reste de parmesan et garnir de pignons ou de noisettes concassées.
Servir chaud ou comme nous à peine tiède.
Il en restait un peu que nous avons mangé à peine réchauffé et c'était bon!