

Kids' One Pot

Pesto Pasta

with Creamy Cannellini Beans

20 Minutes

Start here

Before starting, wash and dry all produce.

Bust out

Measuring spoons, measuring cups, large pot, strainer

Ingredients

	2 Person
Basil Pesto	½ cup
Cannellini Beans	398 ml
Cavatappi	170 g
Parmesan Cheese, shredded	56 g
Onion, chopped	56 g
Baby Spinach	56 g
Cream Sauce Spice Blend	1 tbsp
Butter*	2 tbsp
Salt and pepper*	

* Pantry items

Allergens

Hey home cooks! Please refer to the website or app for the as-prepared recipe nutritional information.

Ingredients are packaged in a facility that also handles egg, fish, crustacean, shellfish, milk, mustard, peanuts, sesame, soy, sulphites, tree nuts and wheat.



1 Prep and cook onions

- Roughly chop **spinach**.
- Drain, then rinse **cannellini beans**.
- Heat **1 tbsp butter** in a large pot over medium heat. When the pan is hot, add **onions**. Cook, stirring occasionally until **onions** are translucent, 2-3 min. Season with **salt** and **pepper**.



2 Start sauce

- Sprinkle over **Cream Sauce Spice Blend** and stir to coat, 1 min.
- Add **2 ¼ cups water** and season with **¼ tsp salt** and **¼ tsp pepper**, then stir to combine. Bring **mixture** to a boil over high heat.
- Once boiling, reduce heat to medium, then add **cavatappi**. Cover and cook, stirring occasionally, until **cavatappi** is tender but still firm to the bite and **water** is absorbed, 10-13 min.
- Stir in **pesto, cannellini beans, spinach** and **half the Parmesan**.



3 Finish and serve

- Remove pot from the heat and add **1 tbsp butter**, then stir to combine. Season with **salt** and **pepper**, to taste.
- Divide **pasta** between bowls, then sprinkle with **remaining Parmesan**.

Pâtes au pesto pour enfants

avec haricots cannellini crémeux

20 minutes

D'abord

Avant de commencer, laver et sécher tous les fruits et légumes.

Matériel requis

Cuillères à mesurer, tasses à mesurer, grande casserole, tamis

Ingrédients

	2 personnes
Pesto au basilic	½ tasse
Haricots cannellini	398 ml
Cavatappis	170 g
Parmesan, râpé grossièrement	56 g
Oignon, haché	56 g
Bébés épinards	56 g
Mélange d'épices pour sauce crémeuse	1 c. à soupe
Beurre*	2 c. à soupe
Sel et poivre*	

* Essentiels à avoir à la maison

Allergènes

Hé, les cuisiniers! Vous trouverez les informations nutritionnelles sur le site Web ou dans l'appli.

Les ingrédients sont emballés dans des installations où l'on manipule aussi des œufs, du poisson, des crustacés, des fruits de mer, du lait, de la moutarde, des arachides, du sésame, du soya, des sulfites, des noix et du blé.



1 Préparer et cuire les oignons

- Hacher grossièrement les **épinards**.
- Égoutter, puis rincer les **haricots cannellini**.
- Chauffer une grande casserole à feu moyen, puis ajouter **1 c. à soupe de beurre**. Ajouter les **oignons** à la poêle chaude. Cuire de 2 à 3 min, en remuant à l'occasion, jusqu'à ce que les **oignons** soient translucides. **Saler et poivrer**.



2 Commencer la sauce

- Saupoudrer du **mélange d'épices pour sauce crémeuse**, puis remuer pour enrober pendant 1 min.
- Ajouter **2 ¼ tasses d'eau** et assaisonner de **¼ c. à thé de sel** et de **¼ c. à thé de poivre**, puis bien mélanger. Porter à ébullition à feu élevé.
- Réduire à feu moyen, puis ajouter les **cavatappis**. Cuire à couvert de 10 à 13 min, en remuant à l'occasion, jusqu'à ce que les **cavatappis** soient tendres mais encore fermes sous la dent et que l'**eau** ait été absorbé.
- Incorporer le **pesto**, les **haricots cannellini**, les **épinards** et la **moitié du parmesan**.



3 Terminer et servir

- Retirer la casserole du feu et ajouter **1 c. à soupe de beurre**. Bien mélanger. **Saler et poivrer**, au goût. Répartir les **pâtes** dans les bols, puis parsemer du **reste du parmesan**.