

Gratin de pâtes au poulet et légumes méditerranéens



Ingrédients

Ingrédients pour 10 portions :

250g d'épinards branches en portions Ardo

250g de Poivrons rouges et jaunes parrilla grillés lamelles Ardo

300g de Garniture de brocolis 20/40 Ardo

250g de tomates séchées au four Ardo

150g de Poireaux - coupe Julienne 70/30 Ardo

1.2kg de penne Ardo

100g de Mélange d'herbes napolitaines Ardo

250g de tomates en dés Ardo

20g d'ail en dés Ardo

10g de piment rouge en dés Ardo

300g de poitrine de poulet

150g de saucisses

180g de purée de tomates

1 c.à.s. de paprika

3dl de bouillon

2 ½ dl de crème à cuire

200g de feta

Sel et poivre au goût

Préparation

1. Coupez le poulet en cubes et les saucisses en tranches.
2. Décongelez les épinards.
3. Placez le poulet, les saucisses, les épinards, les poireaux, le brocoli, les tomates semi-séchées, les poivrons grillés en dés, les penne, le mélange d'herbes alla Napoletana, l'ail, le piment, les tomates en dés, la purée de tomates, le paprika, le sel et le poivre dans un plat à gratin et mélangez bien.
4. Mélangez le bouillon et la crème et versez sur le plat.
5. Saupoudrez de feta sur le dessus du plat.
6. Faites cuire au four à 180°C pendant environ 45 minutes.

Allergènes

Gluten

Milk



We preserve nature's gifts