

Macaroni au fromage méditerranéen

TOTAL TIME
30 min

PORTION /
TAILLE
8.5 oz. (1
tasse)

PORTIONS
8



Les macaronis et fromages au cheddar blanc de Campbell's soigneusement mélangés avec des cœurs d'artichauts, des tomates carbonisées, des épinards et des tomates séchées transporteront à coup sûr vos convives vers la mer Baltique.

PRÉPARÉ AVEC



Macaroni au fromage avec cheddar blanc
CODE DE CAS 28156

Ingredients

180 mL	Fromage Romano, râpé
30 mL	Beurre sans sel, fondu
125 mL	Panko
30 mL	Huile de canola
250 mL	Oignons blancs, en dés
1 sachet	Macaroni au fromage avec cheddar blanc
500 mL	Cœurs d'artichauts
500 mL	Épinard, Grandes coupes
180 mL	Tomates séchées
15 mL	Persil
2,5 mL	Poivre noir
250,5 mL	Tomates grillées

Directions

- 1 Préchauffer le four à 350 °C.
- 2 Dans un bol moyen, mélanger la moitié du Romano, le beurre fondu et le panko. Bien mélanger et griller au four pendant 3–4 minutes. Attention à ne pas brûler, mettre de côté.
- 3 Dans une casserole moyenne, chauffer l'huile à feu moyen et cuire les oignons pendant 3–4 minutes.
- 4 Ajouter le macaroni au fromage et laisser mijoter 3 minutes.
- 5 Ajouter les artichauts, les épinards, les tomates séchées, le reste du fromage romano et laisser mijoter encore 2 minutes.
- 6 Ajouter le reste des herbes, laisser mijoter 3 minutes.
- 7 Placer le mélange dans un grand récipient de service.
- 8 Garnir de panko grillé et de tomates grillées.