



Temps Total
30 MIN.

Portion
8.5 OZ. (1 TASSE)

Difficulté
EASY

Rendements
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.

INGRÉDIENTS

	POIDS	MESURE
Fromage Romano, râpé	3/4 tasse	180 mL
Beurre sans sel, fondu	2 c. à s.	30 mL
Panko	1/2 tasse	125 mL
Huile de canola	2 c. à s.	30 mL
Oignons blancs, en dés	1 tasse	250 mL
Macaroni au fromage avec cheddar blanc, décongelé	1 sachet	1 sachet
coeurs d'artichauts	2 tasse	500 mL
épinard, Grandes coupes	2 tasse	500 mL
tomates séchées	3/4 tasse	180 mL
Persil	1 c. à s.	15 mL
Poivre noir	1/2 c. à s.	2 mL
tomates grillées	1 1/2 tasse	250 mL

INSTRUCTIONS

1. Préchauffer le four à 350 degrés.
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