



Proposition de présentation

PACCHERI aux épinards et au saumon (de la marque ORO DI GRAGNANO chez La Finestra)

Temps de préparation : 25 minutes

Temps de cuisson : 35 minutes

Ingrédients (pour 4 personnes) :

- 450 g d'épinards en branche surgelés
- 250 g de paccheri
- 1 pavé de saumon (250 g environ)
- 200 g de ricotta
- 20 cl de crème fraîche
- 100 g de parmesan râpé
- 1 oignon

Préparation de la recette :

Préchauffer le four à 200°C (thermostat 6-7).

Faire revenir l'oignon dans de l'huile d'olive. Rajouter les épinards, saler et poivrer. Rajouter la ricotta et la crème fraîche

Découper le saumon en cubes fins et les ajouter à la préparation d'épinards.

Remplir les paccheri posés en « hauteur » du mélange épinards-saumon.

Garder ¼ de la préparation que vous disposerez sur les paccheri, afin de les recouvrir en totalité de ce mélange qui devra être un peu liquide. Parsemer de parmesan.

Couvrir d'un papier aluminium et faire cuire environ 25 min.

En fin de cuisson, retirer le papier aluminium et faire gratiner 5 min.

Bonne dégustation !