



Pâte crémeuse au poulet, épinards et bacon à congeler

[PÂTES](#) - [RECETTES](#) - [REPAS](#) - [VIANDES](#)



NOMBRE DE PORTION : 6-8

TEMPS DE PRÉPARATION : 20 MIN

TEMPS DE CUISSON : 25 MIN

TEMPS DE REPOS :

DEGRÉ DE DIFFICULTÉ: FACILE

CONGÉLATION: OUI

Ingrédients

- 1 boîte de fusillis Catelli SuperGreens™
- 3 tasses de poulet cuit, en cube
- 1 tasse de bacon cuit, coupé grossièrement
- ¼ tasse de beurre
- ¼ tasse de farine
- 2 tasses de bouillon de poulet, réduit en sodium
- 3 tasses de bébés épinards, hachés
- 2 tasses de sauce tomate marinara
- 1 tasse de crème à cuisson 35 %
- 4 tasses de fromage, mélange italien
- 1 tasse de parmesan, râpé
- ½ tasse de chapelure italienne
- Sel et poivre

Préparation

1. Faire cuire les pâtes al dente selon les instructions inscrites sur la boîte.
2. Égoutter celles-ci et les mettre dans un bol à mélanger.
3. Dans une petite casserole, faire fondre le beurre à feu moyen.
4. Ajouter la farine et cuire en remuant constamment pendant 2 minutes.

5. Ajouter le bouillon de poulet et bien brasser. Cuire jusqu'à épaississement du mélange en brassant constamment. Poivrer et saler.
6. Mettre la sauce, le poulet, le bacon, les épinards, la sauce tomate, la crème et le fromage italien dans le bol contenant les pâtes. Bien mélanger.
7. Déposer le mélange dans un plat en aluminium de 9 par 13 pouces.
8. Couvrir le mélange de parmesan et de chapelure.
9. Recouvrir de papier d'aluminium, apposer l'étiquette et mettre au congélateur.
10. Pour déguster, décongeler et mettre au four, couvert, pendant 45 à 60 minutes à 350 ° Prolonger le temps de cuisson si les pâtes demeurent froides au centre.