

Temps de cuisson : 22-25 minutes

Temps de préparation : 15 minutes

Degré de difficulté : facile

Portions : 4



Raviolis aux tomates séchées et champignons

Ingrédients :

- 400 grammes de raviolis aux fromages du commerce
- 1 c. table d'huile d'olive
- 1 c. table de beurre non salé
- 2 petites échalotes françaises, hachées finement
- 350 grammes de champignons cremini, coupés en tranche
- ¼ de tasse de tomates séchées dans l'huile, coupées en petites lanières
- 3 tasses de bébés épinards bien tassés
- 3 gousses d'ail, hachées finement
- Une pincée de flocons de piments
- Sel et poivre
- 1 tasse de parmesan, râpé

Marche à suivre :

1. Faire cuire les raviolis en suivant les instructions sur l'emballage.
2. Égoutter et réserver.
3. Dans un grand poêlon, faire chauffer l'huile et le beurre à feu moyen élevé.
4. Ajouter les échalotes françaises et cuire 2-3 minutes.
5. Ajouter les champignons et cuire 4-5 minutes ou jusqu'à ce que les champignons soient légèrement dorés.
6. Ajouter les tomates séchées, les épinards, l'ail et les flocons de piment.
7. Cuire jusqu'à ce que les épinards soient tombés.
8. Saler et poivrer.
9. Ajouter les raviolis et bien mélanger.
10. Servir en parsemant le tout de parmesan.