Poêlée de pâtes aux légumes et au fromage à pâte dure DŽIUGAS®



Ingrédients

600 g	de pâtes farfalle
3	poivrons
3	courgettes
3	tomates
3 gousses	d'ail
un peu	de basilic
1 cuillère à café	de persil
2 brins	d'aneth
1 poignée	d'épinards
	assaisonnement pour pâtes (à votre convenance)
2 cuillères à café	d'adjika
300 g	de crevettes
1 cuillère à soupe	de fromage à tartiner
150 g	de fromage râpé DŽIUGAS

Préparation

Faire cuire les pâtes. Faire cuire en ragoût le poivron coupé en dés, l’ail haché et la courgette coupée. Une fois les légumes ramollis, ajouter les crevettes surgelées, les épinards hachés, le persil, l’aneth et l’assaisonnement. Laisser mijoter. Ajouter ensuite une grande cuillère de fromage à tartiner et une cuillère à soupe d’adjika, puis mélanger.

Dans un plat de cuisson, mettre une partie des pâtes, puis une couche de légumes au-dessus et encore une couche de pâtes. Étaler une cuillérée d’adjika, ajouter des tranches de tomate et saupoudrer de fromage râpé DŽIUGAS. Cuire le tout au four pendant 10 à 15 minutes jusqu’à ce que le fromage fonde et devienne un peu croustillant. Bon appétit !