

Légumes variés avec ricotta, sauce marinara et cheddar



Ingrédients

1. Nouilles 3 tasses (750 ml)
2. Légumes surgelés style californien 2 tasses (500 ml)
3. Ricotta 1 tasse (250 ml)
4. Sauce marinara 2 tasses (500 ml)
5. Cheddar râpé 1,5 tasse (375 ml)

Ustensiles

1. Grande casserole
2. Grand plat à four d'au moins 5 cm de profondeur
3. Passoire pour égoutter les nouilles
4. Four préchauffé à 205 °C (thermostat 6)

Préparation

1. Faire bouillir les nouilles dans de l'eau salée.
2. Quelques minutes avant la fin de la cuisson des nouilles, ajouter les légumes surgelés.
3. Égoutter les nouilles et les légumes et les remettre dans la casserole.
4. Incorporer la ricotta et la sauce marinara, bien mélanger, saler et poivrer.
5. Transférez le tout dans un plat à gratin et recouvrez de cheddar râpé.

Faites cuire au four pendant 20 à 25 minutes, jusqu'à ce que le fromage soit légèrement doré.

Baissez la température du four à 125 °C (250 °F). Couvrez et laissez reposer au four jusqu'au moment de servir.