

Casserole crémeuse de tortellinis et de brocoli



Recette par Kraft

Prép.	Prêt en	Portions
20 min	45 min	4 portions de 1 1/2 tasse (375 ml) chacune

ce qu'il vous faut

- 1 paquet (350 g) de tortellinis au fromage réfrigérés, non cuits
- 3 tasses de petits bouquets de brocoli
- 1 pot (410 ml) de sauce pour pâtes *Classico* Alfredo di Parma Alfredo aux quatre fromages
- 1/4 tasse de fromage 100 % Parmesan vieilli râpé *Kraft*

ce qu'il faut faire

Chauffer le four à 350 °F.

Cuire les pâtes dans une grande casserole selon le mode d'emploi, sans ajouter de sel et en plongeant le brocoli dans l'eau bouillante 3 min avant la fin de la cuisson.

Égoutter le mélange de pâtes; remettre dans la casserole. Ajouter la sauce pour pâtes; remuer légèrement.

Transférer la préparation dans une casserole de 2 l vaporisée d'un enduit à cuisson; garnir du fromage. Couvrir.

Cuire de 20 à 25 min ou jusqu'à ce que le tout soit chaud. Retirer du four.

Chauffer le gril du four. Faire griller la casserole, à 4 po de la source de chaleur, de 3 à 5 min ou jusqu'à ce que le fromage soit doré.

Une touche d'éclat

Incorporez 1/3 t de bacon cuit émietté au mélange de pâtes avant de le verser dans la casserole, de le garnir du fromage et de le cuire comme indiqué.

Portions

4 portions de 1 1/2 tasse (375 ml) chacune

Information nutritionnelle

Portion 4 portions de 1 1/2 tasse (375 ml) chacune

QUANTITÉ PAR PORTION

Calories 400

% de la valeur quotidienne

Matières grasses 15g

Matières grasses saturées 7g

Cholestérol 90mg

Sodium 980mg

Glucides 51g

Fibres alimentaires 4g

Sucres 3g

Protéines 16g

Vitamine A 20 %VQ

Vitamine C 80 %VQ

Calcium 15 %VQ

Fer 20 %VQ

L'information nutritionnelle est offerte uniquement à titre de renseignement et indiquée en fonction des ingrédients et de la méthode de cuisson de chaque recette. Cette information peut varier selon le mode de préparation du mets, de l'origine et de la fraîcheur des ingrédients.