

Talianetta®

Tjestenina sa špinatom i sirom uz dodatak domaćih artičoka



SASTOJCI:

- 1 vrećica Talianetta tjestenine sa špinatom i sirom
- 4 artičoke
- limun
- 60g krušne mrvice
- 2 režnja češnjak
- 2 žlice nasjeckanog svježeg peršina
- 20g nasjeckanih badema

POSTUPAK:

Zagrijte pećnicu na 180°C.

Artičoke očistite tako da im uklonite vanjske, tvrde latice, gornji dio odrežete, a stabljiku ogulite. Pokapajte ih limunovim sokom i napunite smjesom krušnih mrvica, češnjaka, peršinova lista i badema. Artičoke posložite u vatrostalnu posudu, prekrijte aluminijskom folijom i pecite oko 20 minuta na 180°C pa otkrijte i pecite još desetak minuta.

Nakon što ste otkrili artičoke i vratili ih u pećnicu na još desetak minuta, pripremite Talianetta tjesteninu sa špinatom i sirom prema uputama na vrećici.

POSLUŽIVANJE:

Talianetta tjesteninu sa špinatom i sirom poslužite uz dvije artičoke i uživajte u laganom i ukusnom obroku, idealnom za tople ljetne večeri!