



Salade de pâtes aux scaroles



Temps de préparation

30 min à 1h



Difficulté

Facile



Ingrédients

500 grammes de penne (De Cecco)
1 scarole
2 cuillères à soupe d'huile d'olive
5 cuillères à soupe de pesto vert
100 grammes cerneaux de noix (non salées, hachées grossièrement)
200 grammes de lanières de poulet cuites au four (Alvo)
sel et poivre
100 grammes de mélange à gratin vache bleue
beurre traditionnel (non salé)

Méthode de préparation

- 1.** Cuisez les pâtes selon les indications de l'emballage.
- 2.** Préchauffez le four à 225 °C.
- 3.** Éliminez les feuilles extérieures et le tronc de la scarole. Coupez ensuite le cœur dans le sens de la longueur en quartiers. Nettoyez la scarole dans de l'eau froide et égouttez-la bien. Coupez la scarole en lanières.
- 4.** Faites chauffer l'huile d'olive dans une poêle et laissez mijoter la scarole pendant 3 minutes.
- 5.** Mélangez le pesto à la scarole. Mettez-y également les noix et les lanières de poulet.
- 6.** Salez et poivrez.
- 7.** Graissez un plat allant au four.
- 8.** Déposez les pâtes et la scarole - couche par couche - dans le plat allant au four. Terminez avec une couche de pâtes.



- 9.** Saupoudrez de fromage râpé.
- 10.** Faites cuire pendant 15 minutes dans un four préchauffé.