

Ζυμαρικά με σπανάκι, φέτα και κίτρινα τυριά

/ [Επιστήμες, Τέχνες & Πολιτισμός](#)



- **Μερίδες:** 6
- **Δυσκολία:** εύκολο

Υλικά

- 500 γρ. ζυμαρικά με κοντό σχήμα (ριγκατόνι, πένες, κοχύλια, φιογκάκια)
- 350 γρ. κρέμα γάλακτος
- 200 γρ, τυρί κίτρινα τυριά (τσένταρ, γκούντα) τριμμένα
- 250 γρ. σπανάκι κομμένο και ζεματισμένο
- 300 γρ. φέτα
- 6 κουταλιές της σούπας φρυγανιά τριμμένη

Εκτέλεση

1. Βράζετε τα μακαρόνια σύμφωνα με τις οδηγίες της συσκευασίας και τα σουρώνετε. Ζεματάτε το σπανάκι για 2'-3' το στραγγίζετε και το ρίχνετε στα ζυμαρικά. Ανακατεύετε ελαφρά.
2. Σε ένα μπολ ανακατεύετε όλα τα τυριά. Σε πυρίμαχο ταψί ρίχνετε τα

ζυμαρικά με το σπανάκι, προσθέτετε τα τυριά, περιχύνετε με την κρέμα γάλακτος και πασπαλίζετε με τη φρύγανια. Εάν θέλετε μπορείτε να πασπαλίσετε από πάνω με λίγο ακόμα κίτρινο τυρί.

3. Ψήνετε σε προθερμασμένο φούρνο στους 180° C για 20-25΄. '

Πηγή: icookgreek.com