

## PENNE RIGATE ME GARIDES KAI SPANAKI



- 500 gr. Penne Rigate Primo Gusto
- 400 gr. κρέμα γάλακτος
- 1 κιλό σπανάκι κατεψυγμένο
- 1 κρεμμύδι τριμμένο
- 1 φλιτζάνι τσαγιού ψιλοκομμένο άνηθο και μαϊντανό
- 150 gr. κασέρι τριμμένο
- 150 gr. έμενταλ τριμμένο
- 300 gr. ρεγκάτο τριμμένο
- 1 κιλό γαρίδες μετρίου μεγέθους βρασμένες και καθαρισμένες
- 1 κουταλιά σούπας φρέσκο βούτυρο

Βράζουμε τα ζυμαρικά 1 λεπτό λιγότερο από τις οδηγίες βρασμού. Τα σουρώνουμε, τα βουτυρώνουμε και τα ανακατεύουμε με την μισή ποσότητα τυριού. Αν το σπανάκι είναι ωμό το βράζουμε για πολύ λίγο. Το στραγγίζουμε. Σοτάρουμε καλά το κρεμμύδι με τον άνηθο και τον μαϊντανό. Προσθέτουμε το σπανάκι και το αφήνουμε να ψηθεί για 10 λεπτά. Κατόπιν ρίχνουμε μέσα στο σπανάκι 150 γραμ. κρέμα και 3 κουταλιές σούπας από κάθε τυρί. Στρώνουμε σε βουτυρωμένο πιρέξ τα μισά ζυμαρικά. Από πάνω απλώνουμε το σπανάκι, κατόπιν τις γαρίδες και πασπαλίζουμε με τυρί. Προσθέτουμε και τα υπόλοιπα ζυμαρικά, περιχύνουμε με την υπόλοιπη κρέμα γάλακτος, πασπαλίζουμε με ό,τι τυρί έχει απομείνει και σκεπάζουμε το πιρέξ με αλουμινόχαρτο. Ψήνουμε για 30 λεπτά στο φούρνο στους 180ο.