Tomates cocktail, ricotta pignons et olives

Ingrédients

- tomates
- g Ricotta
- g Pignons de pin
- olives noires
- El. Arome MAGGI
- El. d'huile d'olive

Préparation

1. Creusez le haut des tomates et gardez le chapeau.
2. Faites dorer les pignons dans une poêle sans matière grasse.
3. Mélangez l'Arome MAGGI, les olives préalablement hachées, l'huile d'olive, les pignons et la ricotta. Salez légèrement. Garnissez les tomates.

13

4 Portions

Kohlenhydrate	8.19 g
Energie	223.3 kcal
Fette	19.12 g
Protein	7.45 g