



## Spaghetti aux olives et aux encornets

### Ingrédients

- g spaghetti
- cuillères à soupe d'huile d'olive
- olives vertes en saumure
- Tomates séchées
- cube MAGGI PastAroma Epices
- bouquet Basilic frais
- g Fromage, parmesan, râpé
- g Encornets

### Préparation

1. Cuire les spaghetti « al dente » dans le PastAroma MAGGI.
2. Saisir les encornets vidés mais entiers avec l'ail dans l'huile d'olive bien chaude
3. Ajouter les olives et les tomates coupées menu, avant de laisser étuver pendant 10 minutes environ.
4. Bien égoutter les spaghetti, les mélanger au basilic et aux encornets, puis dresser. Servir le parmesan à part.

30

4 Portions

Les glucides	116.59 g
Énergie	861.48 kcal
Les graisses	25.79 g
Protéine	43.56 g