

# PÂTES RISONI AUX FILET PIECES MEDITERRANEAN STYLE

## INGRÉDIENTS

1 paquet de Filet Pieces  
Mediterranean Style Garden  
Gourmet

250 g de tomates cerises

12 olives noires kalamata

80 g de roquette

200 g de pâtes Risoni

Fromage végétal râpé

Vinaigre balsamique

Huile d'olive

Sel et poivre

 2 PORTIONS

 15 MIN

 FACILE

Ce plat de pâtes d'inspiration italienne est vraiment délicieux, avec nos Filet Pieces Mediterranean Style.

## PRÉPARATION

**1.**

Cuire le Risoni selon les instructions sur l'emballage. Couper les tomates en deux et égoutter les olives.

**2.**

Pendant la cuisson du risoni, faire cuire les Sensational filets méditerrané selon les instructions sur l'emballage, puis ajouter les tomates. Cuire au four pendant 1-2 minutes. Enfin, ajouter la roquette, arroser légèrement de vinaig balsamique et mélanger jusqu'à ce qu'elle commence à ramollir.

**3.**

Verser les pâtes dans des assiettes ou un bol et verser le mélange dessus. Garnir avec les olives. Servir avec du fromage râpé (vegan) ou du parmesan.

**RETROUVE D'AUTRES RECETTES SUR  
GARDENGOURMET.BE/FR**