

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

Prépare de plat de pâtes d'inspiration italienne avec nos Filet Pieces Mediterranean Style Garden Gourmet !

PRÉPARATION

1.

Fais cuire le Risoni selon les instructions sur l'emballage. Coupe les tomates en deux et égoutte les olives.

2.

Pendant la cuisson du risoni, fais cuire les Sensational filets méditerranéens selon les instructions sur l'emballage, puis ajoute les tomates. Fais cuire au four pendant 1 à 2 minutes. Enfin, ajoute la roquette, arrose légèrement de vinaigre balsamique et mélange jusqu'à ce qu'elle commence à ramollir.

3.

Verse les pâtes dans des assiettes ou un bol et ajoute le mélange dessus. Garnis avec les olives. Sers avec du fromage râpé (vegan) ou du parmesan.

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