



Collations

Autre

Chips de pâtes

Pour 4 personnes.

Ingrédients

75 grammes de pâtes (cuites)
100 grammes de parmesan (moulu)
1 cuillère à café d' épices italiennes
1 cuillère à café d'ail en poudre
1 cuillère à soupe d'huile d'olive
1/2 cuillère à café sel

Méthode de préparation

Cuisez les pâtes al dente dans de l'eau légèrement salée et faites-les bien égoutter (ne pas les rincer à l'eau). Laissez reposer deux minutes. Mélangez les pâtes avec le reste des ingrédients.

Cuisez 5 à 8 minutes dans l'airfryer à 200 °C. Remuez les pâtes de temps en temps pendant la cuisson. Égouttez sur du papier absorbant et mangez froid.

Ustensiles de cuisine

Airfryer

