



Plats d'accompagnement

Pâtes en figurines en sauce tomate et mozzarella

Pour 4 personnes.

Ingrédients

200 grammes de pâtes (en figurines, cuites al dente)
20 cuillères à soupe petits boules de mozzarella (mini)
8 cuillères à soupe de passata
8 tomates cerise
oregano (frais)

Méthode de préparation

Répartissez les pâtes cuites dans les poêlettes à raclette et recouvrez avec de la passata.

Répartissez les billes de mozzarella et les tomates cerises entre les pâtes et glissez les poêlettes à raclette sous le gril de l'appareil pendant 5 minutes, jusqu'à ce que le fromage brunisse légèrement.

Parachevez les poêlettes avec de l'origan frais.

Ustensiles de cuisine

Raclette

