GRATIN DE MACARONIS AUX DEUX FROMAGES ITALIENS

Vendredi 21 Juin 2019

Bien rassasiant :

Gratin de macaronis aux deux fromages italiens pour 2 personnes et 5pp-5sp par part

-60 g de macaronis crus *

-150 g de tranches d’aubergines précuites*

-150 g de lamelles de poivrons *

-20 g d’olives vertes dénoyautées

-2 tomates *

-40 g de ricotta

-10 g de parmesan râpé

-5 g de beurre à 41 %

-sel poivre

Préchauffer le four 180° (th 6)

Cuire à l’eau bouillante salée les macaronis suivant leur temps de cuisson, les égoutter et les réserver dans un peu d’eau ce cuisson

Couper en petits dés les tomates épépinées et pelées

Trancher les olives en rondelles

Beurrer un plat à gratin et verser les pâtes

Rajouter les tranches d’aubergines et les poivrons coupés en morceaux, les dés de tomates et les rondelles d’olives

Bien mélanger avec la ricotta

Rectifier l’assaisonnement

Saupoudrer de parmesan râpé et enfourner

Pas de photo à la sortie du four, j’ai zappé

Pour le repas du soir : gratin de macaronis aux deux fromages italiens (5pp-5sp) -1 tranche de jambon de dinde (1 pp-0spl) -ananas frais (0pp-0sp). Total : 6pp-5spl

Très belle journée à chacune et chacun de vous

Lilou3158: blog
cuisine contrôlée by lilou light.fr

Tous droits
réservés