Chips de pâtes 5 façons

ACCOMPAGNEMENTS – AIRFRYER (FRITEUSE À AIR) – COLLATIONS – RECETTES – THÉMATIQUES

NOMBRE DE PORTION : 1 TASSE

TEMPS DE PRÉPARATION : 5 MIN

TEMPS DE CUISSON : 10-20 MIN

TEMPS DE REPOS :

DEGRÉ DE DIFFICULTÉ: FACILE

CONGÉLATION: NON

Ingrédients

- 1 tasse de boucles Catelli Smart, cuites selon l'emballage
- Filet d'huile d'olive
- 1/2 tasse (ou plus) de parmesan, finement râpé
- 1/2 c. thé de poudre d'ail
- 1/2 c. thé de poudre d'oignon

Accompagnement : Sauce marinara

Préparation

1. Dans un bol, mélanger les pâtes, l'huile, le parmesan et les épices.
2. Mettre la moitié des pâtes dans le Air Fryer à 400F pendant 8-10 minutes ou jusqu'à ce que les boucles soient bien cuites et dorées. Faire cuire le reste des pâtes.
3. Servir avec la sauce de votre choix. La sauce marinara fait un bon accompagnement.