

| PANIER DE SPAGHETTI AUX BOULETTES DE VIANDE



Amenez l'eau à ébullition et faites cuire les pâtes durant 7 minutes.

1. Déposez les spaghettis dans un bol, et ajoutez 1½ c. à table d'huile, ceci afin d'empêcher les pâtes de coller.
2. Bien mélanger et mettre au réfrigérateur durant une quinzaine de minutes.
3. Après ce délai, versez 1 tasse de fromage parmesan et mélangez à nouveau.
4. Préchauffez le four à 375°F (190°C) et graissez généreusement un moule à muffins.
5. Remplir les moules de spaghettis et ajoutez 1 c. à table de votre sauce favorite et 1 boulette de viande.
6. Ajoutez une autre cuillère à table de sauce et garnir avec du fromage parmesan.
7. Pour terminer, faites cuire au four pendant 15 à 20 minutes.