

SPAGUETTI A LA ROQUETTE

Temps de préparation : 10 minutes

Temps de cuisson : 15 minutes

Pour 2 personnes

- 300 g de spaghetti n.7
- 1 gousse d'ail
- 2 bonnes poignées de roquette
- 1 cuillère à soupe d'huile d'olive
- parmesan en copaux
- sel et poivre

Préparation

Faites cuire les spaghetti.

Egouttez et réservez.

Passez l'ail au presse-ail et faites le cuire avec la roquette dans l'huile bien chaude jusqu'à ce que la roquette commence à fondre légèrement (pas plus de 20 secondes).

Ajoutez les spaghetti, mélangez le tout durant 30 secondes.

Salez, poivrez.

Servez au chaud et parsemez de copaux de parmesan.



