

Spaghettis noirs aux tomates séchées



🍴 4 portions · ⌚ prep. 5m · 🕒 cuisson 10m

🥛 lait

Spaghettis de riz noir sans gluten servis avec des tomates séchées hachées, une huile d'olive aillée et du parmesan râpé. Un plat rapide et coloré prêt en 15 minutes.

Italie

INGRÉDIENTS

□ spaghettis de riz noir	400 g	□ tomates séchées, hachées	6
□ huile d'olive	60 ml	grossièrement	
□ gousse d'ail, hachée	1	□ parmesan râpé	40 g

PRÉPARATION

1. Cuire les *spaghettis de riz noir* selon les indications du paquet.
2. Pendant ce temps, mélanger l'*huile d'olive* et la *gousse d'ail*.
3. Servir les spaghettis avec les *tomates séchées*. Arroser d'huile aillée et terminer par le *parmesan râpé*.