



# PÂTES TOMATE BASILIC VEGAN

Avec Nurishh® râpé végétal saveur mozzarella 500g



Préparation: 5 minutes



Cuisson: 20 minutes

## INGRÉDIENTS POUR 2 PORTIONS

### Une recette simple et gourmande

200 g de spaghettis

15 tomates cerises

4 gousses d'ail

100 g Nurishh® saveur Mozzarella

1 bouquet de basilic frais

Sel et poivre

## PROGRESSION DE LA RECETTE

1. Faites cuire et égoutter les spaghettis
2. Disposer les spaghettis dans un plat, arroser d'huile d'olive, ajouter l'ail, les tomates cerises, le râpés Nurishh® saveur Mozzarella, le sel et le poivre mettez-le au four à 200 degrés pendant 20 min.
3. Une fois le plat de pâtes sorti du four, ajouter le basilic frais

*Recette et photo par TISKIVUOREN EMANTA©*



*Nurishh® râpé  
végétal saveur  
mozzarella 500g*