



Spaghetti-pizza margarita



PRÉPARATION : 20 MIN CUISSON: 42 MIN

Vous avez envie de cuisine italienne, mais vous hésitez. Pizza? Pâtes? Essayez cette amusante recette, dans laquelle on utilise savamment des spaghettis cuits pour en faire une croûte que l'on recouvre de garnitures à pizza.

Qu'est-ce qu'il me faut ?

8 PORTIONS

- 3/4 lb (340 g) de spaghettis, non cuits
- 1 c. à soupe d'huile d'olive
- 3 œufs, battus
- 1/2 tasse de fromage 100 % Parmesan vieilli râpé KRAFT, divisée
- 1 pot (650 ml) de sauce pour pâtes CLASSICO di Campania Marinara au basilic
- 1-1/2 tasses de mélange de fromages italiens râpés
- 1/3 tasse de feuilles de basilic frais tassé légèrement, déchiré

Que dois-je faire ?

Étape 1

Cuire les spaghettis selon le mode d'emploi, sans ajouter de sel; égoutter. Remuer les spaghettis avec l'huile dans un grand bol; laisser refroidir légèrement.

Étape 2

Chauffer le four à 400 °F. Ajouter les œufs et 1/4 t de parmesan aux spaghettis; remuer pour bien enrober. Étaler sur une plaque à pâtisserie à rebords de 18 x 13 po vaporisée d'un enduit à cuisson. Cuire de 5 à 6 min ou jusqu'à ce que la croûte soit ferme.

Étape 3

Verser la sauce pour pâtes sur les spaghettis; parsemer du fromage râpé et du reste du parmesan.

Étape 4

Cuire de 15 à 17 min ou jusqu'à ce que la sauce pour pâtes soit chaude et que le fromage râpé fonde. Parsemer du basilic.

Conseils des Cuisines Kraft



Présentation suggérée

Accompagnez ce plat d'une salade verte arrosée de votre vinaigrette *Kraft* préférée.

Une touche d'éclat

Ajoutez vos garnitures préférées à votre pizza, comme des tranches de pepperoni ou de champignons, avant de cuire le tout comme indiqué.

Calories **350**

	% valeur quotidienne
Matières grasses 13 g	20 %
Matières grasses saturées 5 g	25 %
Cholestérol 90 mg	
Sodium 610 mg	25 %
Glucides 41 g	14 %
Fibres alimentaires 3 g	12 %
Sucres 6 g	
Protéines 16 g	
Vitamine A	8 %
Vitamine C	0 %
Calcium	15 %
Fer	10 %

Portions

8 portions de 1/8 de la recette (218 g)
chacune

Les renseignements sur la nutrition sont estimés sur la base des ingrédients et du mode de cuisson propres à chaque recette, et ne sont fournis qu'à des fins d'information seulement. Veuillez noter que les données concernant la nutrition peuvent varier en fonction des modes de préparation, ainsi que de l'origine et de la fraîcheur des ingrédients utilisés.

Évaluations et commentaires

Coup d'œil ÉCRIRE UN COMMENTAIRE évaluations

Moyenne  0

5  0

4  0

3  0

2  0

1  0

Trier : Trier - Plus Haut au plus Bas ▼