

SPAGHETTIS CAPRESE

Spiral Expert



Préparation : 10 min - **Repos :** - - **Cuisson :** 15 min - **Matériel :** Spiral Expert, cône Spaghetti

Ingrédients : 4 personnes

- 2 courgettes jaunes (500 g) - 2 courgettes vertes (500 g) - 1 gousse d'ail, pilée - 4 c.s. d'huile d'olive - 200 g de mozzarella - 300 g de petites tomates - 30 g de feuilles de basilic - sel et poivre du moulin

1. Préchauffez le four à 220 °C.
2. Spiralisez les courgettes avec le cône SPAGHETTI. Réduisez la longueur des spaghettis.
3. Mélangez-les avec l'ail et l'huile, assaisonnez, puis disposez en couche régulière sur 2 plaques recouvertes de tapis de cuisson. Faites rôtir 15 minutes.
4. Coupez la mozzarella et les tomates. Mettez les spaghettis dans un plat et mélangez avec la mozzarella, les tomates et le basilic.