

Macaronis à la méditerranéenne



Ingrédients

- 250 g d'olives noires Ardo
- 600 g de tomates séchées Ardo
- 300 g de tomates cerise Ardo
- 25 c.à.s de persillade Ardo
- 3kg de Macaronis Ardo
- Sel, poivre, 25 c.à.s. d'huile d'olive

Méthode

1. Faire chauffer l'huile d'olive dans une poêle. Ajouter l'ail*, les tomates séchées et les olives et les faire suer doucement env. 2 minutes.
2. Ajouter ensuite les macaroni et les tomates cerise et faire chauffer à nouveau env. 4-6 minutes.
3. Pour finir, saler et poivrer, parsemer de persil et dresser dans les assiettes.

**Cette recette est de
ARDO**

© ChefsproVeggie

info@chefsproveggie.be