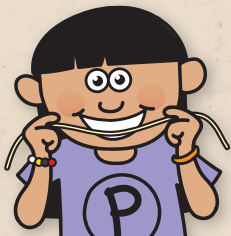


Recette de Galettes au spaghetti

Toutes les recettes
débutent
avec les mêmes
ingrédients
essentiels !



Galettes au spaghetti

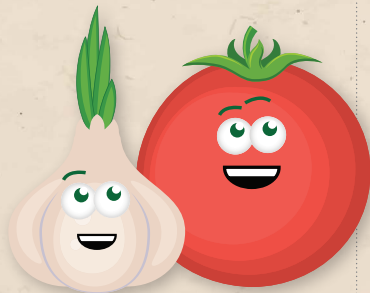
L'ingrédient le plus important dans cette recette - et dans chaque recette - sont les nutriments végétaux. Une pincée de potassium, une pincée d'azote et une pincée de phosphore ont fait pousser les grains pour la farine de ces biscuits. Tirés de la nature, les nutriments végétaux nous aident tous à grandir en meilleure santé et à vivre plus longtemps, car ils ajoutent de la nutrition aux aliments que nous aimons.

Pour en savoir plus sur la façon dont les nutriments végétaux nourrissent le monde, en commençant par votre famille, visitez

www.nutrientsforlife.ca

Ingrédients Nécessaires

- N,P,K pour faire pousser le grain pour faire les spaghettis
- 1 paquet (16 onces) de spaghettis
- 1 pot (14 onces) de sauce pour pâtes aux tomates et à l'ail rôti
- ½ tasse de parmesan râpé



Directions

- Cuire les pâtes jusqu'à ce qu'elles soient « à la dent » (ferme) et faire chauffer la sauce pour pâtes.
- Mélanger dans un moule puis déposer des "gâteaux" circulaires de spaghettis sur une plaque à pâtisserie tapissée de papier d'aluminium.
- Garnir de parmesan et cuire au four à 350 degrés pendant environ 15 minutes ou jusqu'à ce qu'il soit légèrement croustillant.

REMARQUE : L'extérieur de ceux-ci doit être croustillant, tandis que l'intérieur reste moelleux ; cela devrait rendre un peu "plus propres" à manger que les spaghettis ordinaires.