



Lasagnotte Cavalieri au ragoût de sanglier

2 personnes

250 gr de Lasagnotte Cavalieri
1 bocal de ragoût de sanglier 180 gr
Parmesan

Préparation

- Dans un caquelon verser le ragoût de sanglier et réchauffer.
- Cuire les pâtes dans l'eau bouillante salée jusqu'à la bonne cuisson
- Égoutter les pâtes et les mélanger sur le feu au ragoût de sanglier, ajouter un filet d'huile d'olive.
- Poivrer.

Servir avec un peu de fromage râpé

Bon appétit !

Pensez à chauffer vos assiettes, à 100° dans le four

