



## Mezze manicche sauce tomates, basilic et truffe

**2 personnes**

250 gr de pâtes Mezze manicche

1 boîte de sauce tomates, basilic et truffe URBANI

Parmesan râpé

**Préparation :**            **Plus simple que ça, ... !**

- Ouvrir la boîte et verser son contenu dans un caquelon. Chauffer à feu doux
- Cuire les pâtes dans l'eau bouillante salée en respectant le temps de cuisson repris sur le paquet.
- Mélanger les pâtes à la préparation. Poivrer.
- Servir avec un peu de fromage râpé.

**Bon appétit !**

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

