



## Quadrelli agneau et thym

### Pour 2 personnes

4 Quadrelli par personne pour une entrée et 8 pour un plat  
1 bocal de Caponata sicilienne  
Huile d'olive  
Sel et poivre  
Parmesan râpé  
Thym

### Préparation

- Dans un caquelon faire chauffer la Caponata avec un peu d'huile d'olive.
- Cuire les pâtes dans l'eau bouillante salée.
- Mélanger les pâtes égouttées avec la Caponata sur le feu, poivrer.
- Servir dans des assiettes chaudes, ajouter un peu de thym et un peu de parmesan râpé.

**Bon appétit !**

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

