

# Nids de Spaghettis farcis

## Ingrédients

Spaghettis  
1½ c. à soupe d'huile  
1 tasse de parmesan râpé  
Sauce tomate épicée  
Hâché ou Copeaux de veau  
Huile



*Mon conseil : vos moules à muffins seront parfaits pour réaliser vos petits nids de spaghettis !*

## Préparation

Cuire les **pâtes** durant 7 minutes dans une eau à ébullition. Laisser tiédir les pâtes dans un plat.

*Le Conseil de Tati :* Ajoutez l'**huile**, afin d'empêcher les pâtes de coller.

Mélangez et placez au frigo environ 10 minutes. Versez ensuite 1 tasse de **parmesan râpé** et mélangez. Graissez un moule à muffins. Préchauffez votre four à 200°.

Remplissez les moules de spaghettis, un peu de **sauce tomate épicée** et de **hâché** ou **copeaux de veau**.

Terminez par une petite cuillère de sauce et enfournez pendant 20 minutes.



*Testée et Approuvée !*