

MACARONI À LA PIZZA



Ingrédients :

- 1 pot de sauce à spaghetti
- 1 tasse de morceaux de pepperoni
- 1 poivron rouge coupé en dés
- 1 petite canne d'olives noires tranchées (optionnel)
- 1 cuillère à soupe d'huile d'olive
- 3 gousses d'ail
- Sel et poivre du moulin
- 2 tasses de pâtes (cellentani, macaroni ou penne)
- 1 tasse de fromage Parmesan ou mozzarella

Préparation :

Faites cuire les pâtes al dente, selon les instructions du paquet.

Pendant que les pâtes cuisent, faites sauter l'ail avec l'huile d'olive dans un chaudron. À feu doux.

Hausser la température à feu moyen et ajouter les morceaux de poivrons. Faites cuire pendant environ 5 minutes.

Ajouter le pepperoni et les olives. Faites sauter pendant 2 à 3 minutes.

Ajouter la sauce à spaghetti et les pâtes dans le chaudron. Bien mélanger et faire chauffer quelques minutes.

Assaisonner de sel et de poivre.

Transférez dans une assiette, ajouter le fromage et faites cuire à BROIL pendant 2 à 4 minutes ou jusqu'à ce que le fromage ait fondu.