

Petits nids de spaghettis au poulet

Difficulté : Facile

Préparation : 5 min / **Cuisson :** 20 min

Ingrédients pour 4 personnes

- ✓ 200 g de spaghetti crus
- ✓ 2 cubes de bouillon de volaille
- ✓ 1 pot de sauce tomates
- ✓ 4 blancs de poulet
- ✓ 1 cuil à soupe d'huile d'olive
- ✓ 150 g de mozzarella
- ✓ 1 pincée de poivre

Préparation : *Recettes de Caline*

Coupez les escalopes de poulet en petits morceaux.

Faites bouillir de l'eau, ajoutez-y le bouillon de volaille et faites cuire les pâtes comme indiqué sur le paquet.

Faites dorer les morceaux de poulet avec un peu d'huile dans une poêle chaude.

Versez le pot de sauce tomate sur le poulet et mélange bien.

Egouttez les pâtes lorsqu'elles sont cuites.

Sur deux assiettes creuses, répartissez les spaghetti en forme de nid puis versez le poulet au centre.

Décorez les assiettes avec la mozzarella coupée.

Vous reste plus qu'à passer à table

Bon appétit à toutes & tous !!