

Kebab de Spaghettis Bolognese

Nombre de personnes: 4

Temps de préparation: 45 minutes

Ingrédients:

- | | |
|------------------------|--------------------|
| - WRAPS (OU TORTILLAS) | 2 grands |
| - SPAGHETTI | 250g |
| - SAUCE BOLOGNESE | maison (DI-11) |
| - MOZZARELLA | 50g râpée et sèche |
| - PIMENT DE CAYENNE | |
| - FROMAGE FRAIS | 25g |
| - SEL | |
| - POIVRE | |

Recette:

- Préparez la bolognaise comme indiqué à la recette DI-11.
- Faites cuire les spaghettis dans de l'eau bouillante le temps nécessaire. Egouttez et réservez.
- Mélangez les spaghettis avec de la sauce. Salez, poivrez et agrémentez de piment de Cayenne.
- Préchauffez le four à 180°C.
- Chauffez 30 secondes les wraps au micro-onde.
- Nappez-les de fromage frais.
- Déposez les spaghettis bolognaise au centre du wraps, ajoutez de la mozzarella puis roulez en rabattant les bords pour obtenir un kebab carré épais.
- Enfournez pour 7-10 minutes.
- Dès la sortie du four, coupez le kebab en deux et servez avec un peu de fromage râpé complémentaire.

Remarque:

+ le temps de préparation de la bolognaise !

