

Wraps de Bucatini aux Légumes, Parmesan et Chapelure Dorée

Nombre de personnes: 4

Temps de préparation: 30 minutes

Ingrédients:

- Wraps (ou Tortillas) 2
- Fromage Frais 2 c à soupe
- Bucatini (Pâtes) Restes de PL-1978
- Parmesan Râpé
- Chapelure dorée
- Sel
- Poivre

Recette:

- Nappez les wraps de fromage frais.
- Alignez les bucatini sur la diagonale des wraps puis répartissez le reste de sauce aux légumes et lardons.
- Saupoudrez de parmesan et de chapelure dorée. Poivrez.
- Roulez les wraps bien serrés autour des pâtes.
- Emballez dans de l'aluminium et réservez au frais.
- Au moment de servir, coupez les wraps en biseaux et déposez-les sur une assiette.

