



Spaghetti LIV au gorgonzola

299 kcal

Les ingrédients:



1 paquet de spaghetti LIV

+



1 beau morceau de gorgonzola



1 poignée de cerneaux de noix



Ce dont vous avez besoin:

- Sel
- Poivre
- Passoire
- Poêle

La recette:

- 1 Passer les spaghetti sous l'eau. Saisir 3 minutes dans une poêle bien chaude sans matière grasse.
- 2 Ajouter le gorgonzola. Bien mélanger.
- 3 Ajouter les cerneaux de noix.
- 4 Assaisonner et servir.
- 5 C'est prêt. LIV IT.

Petit +

Délicieux aussi avec
du chèvre ou roquefort

#KONJAKISÉS

