



Poulet farci à l'italienne aux spaghettis arrabiata et roquette



40 minutes



10 personnes



Ingrediënten

- 10 pces. Poulet à l'italienne
- 300 g d'oignons
- 2 gousses d'ail
- 1 piment rouge
- Origan
- 1 filet d'huile d'olive
- 0,8 l de tomates pelées en dés
- 20 g de purée de tomates
- Sel & poivre
- 1 kg de spaghettis
- 250 g de roquette
- 200 g de Parmesan

Bereiding

Préparez le poulet à l'italienne comme indiqué sur l'emballage.

Lavez les oignons et l'ail et coupez le tout en brunoise.

Coupez le piment en 2, retirez-en les graines et coupez ensuite en fine brunoise.

Faites revenir les oignons, l'ail et le piment dans un peu d'huile d'olive. Une fois que ceux-ci sont translucides, ajoutez-y les tomates pelées et l'origan. Faites suer la sauce environ 15 minutes à feu doux.

Cuisez les spaghettis al dente dans de l'eau salée.

Poivrez et salez la sauce et ajoutez-la aux pâtes.

Disposez le tout sur une assiette et décorez avec la roquette et le Parmesan.

Meer lekkere recepten op [Volys.be](https://volys.be)!

Volys - Oudstrijderslaan 11, B-8860 Lendeledede, Belgie
Tel: (32) (0)51 335020 - Fax: (32) (0)51 314815 - www.volys.be - info@volys.be