



# Macaroni aux petits légumes



**Ingrédients** pour 4 personnes.

- 400g de Macaroni Supérieurs de Savoie Bonneterre
- 50g de courgette bio
- 50g de carotte bio
- 50g de poireau bio
- 20g de poivron jaune bio
- 40g de tomate fraîche bio
- 30g de mange-tout bio
- 1 gousse d'ail bio
- 4cl d'Huile d'Olive Fruitée Bonneterre
- 20g de persil
- Sel, poivre



**Préparation**

1. Coupez en julienne tous les légumes et les faites blanchir à l'eau bouillante.
2. Dans une poêle, faites revenir rapidement l'ail et le persil haché avec l'huile d'olive.
3. Ajoutez la julienne dans la poêle. Salez, poivrez.
4. En même temps, faites cuire les macaroni dans de l'eau salée. Puis mélanger les pâtes et les légumes dans la poêle. Servez, c'est prêt !



  
**Bonneterre**  
le meilleur de la Terre