



Paté aux spaghettis préféré de la famille

 PRÉPARATION : 20 MIN CUISSON: 30 MIN

Si vous n'avez jamais essayé de préparer un pâté aux spaghettis, voici LA recette à faire! Composé de fromage, de viande et tout et tout, mais surtout, ce plat sera assurément le préféré de la famille.

Qu'est-ce qu'il me faut ?

4 PORTIONS

225 g de spaghettis, cuits

1 œuf, battu

1/3 tasse de fromage 100 % Parmesan vieilli râpé KRAFT, divisé

1 lb (450 g) de bœuf haché extramaigre, cuit, égoutté

2 tasses de sauce pour pâtes Classico di Napoli Tomate et basilic

1 tasse de fromage mozzarella partiellement écrémé râpé

Que dois-je faire ?

Étape 1

Chauffer le four à 350 °F.

Étape 2

Remuer les spaghettis et la moitié du fromage Parmesan dans l'œuf; presser au fond et sur la paroi d'un moule à tarte de 9 po pour former la croûte.

Étape 3

Mélanger le bœuf et la sauce pour pâtes; mettre sur la croûte. Garnir du mozzarella et du reste du fromage Parmesan.

Étape 4

Cuire 30 min ou jusqu'à ce que le tout soit chaud. Laisser reposer 5 min avant de couper en pointes et de servir.

Conseils des Cuisines Kraft

Présentation suggérée

Accompagnez ce plat d'une salade verte bien croquante et d'un petit pain de blé entier.

Nutrition

Calories	590
% valeur quotidienne	
Lipides 0 g	
Lipides saturés 0 g	
Cholestérol 135 mg	
Sodium 940 mg	39 %
Glucides 57 g	19 %

Fibres 5 g

Sucres 9 g

Protéines 0 g

Vitamine A 4 %

Vitamine C 0 %

Calcium 15 %

Fer 30 %

Portions

4 portions de 1/4 de la recette chacune

Les renseignements sur la nutrition sont estimés sur la base des ingrédients et du mode de cuisson propres à chaque recette, et ne sont fournis qu'à des fins d'information seulement. Veuillez noter que les données concernant la nutrition peuvent varier en fonction des modes de préparation, ainsi que de l'origine et de la fraîcheur des ingrédients utilisés.