



Spaghettis aux petites sardines



Temps de préparation

30 min à 1h



Difficulté

Facile



Ingrédients

500 grammes de spaghetti (volkoren, Soubry)
2 boîtes de sardines (grillées à l'origan et huile d'olive imperial, égouttées)
250 grammes de tomates cerises (coupées en deux)
2 cuillères à soupe de câpres
100 grammes d'olives (dénoyautées, coupées en rondelles)
sel et poivre
brin persil plat

Méthode de préparation

- 1.** Cuisez les spaghettis selon les indications figurant sur l'emballage.
- 2.** Faites chauffer l'huile dans une casserole et faites-y cuire les tomates. Ajoutez les câpres et les olives. Poursuivez la cuisson pendant 5 minutes.
- 3.** Coupez les sardines en gros morceaux, et incorporez-les à la sauce au dernier moment.
- 4.** Salez et poivrez.
- 5.** Décorez de persil.
- 6.** Servez immédiatement.
- 7.** Serveer onmiddellijk.