Trois recettes de pâtes en pot Masson pour des lunchs rapides!

RECETTES – 30 MIN. ET MOINS – PÂTES – REPAS



NOMBRE DE PORTION : 1

TEMPS DE PRÉPARATION : 15 MIN

TEMPS DE CUISSON :

7-10 MIN

TEMPS DE REPOS :

DEGRÉ DE DIFFICULTÉ: FACILE

CONGÉLATION: NON

Ingrédients

(les quantités sont pour un (1) pot Masson de 500 ml)

Ingrédients pour les pâtes ranch :

- 2 c. à soupe de vinaigrette ranch
- 3/4 tasse de pâtes courtes de votre choix
- 1/2 tasse de légumes cuits refroidis ou de légumes surgelés (j'ai utilisé de la macédoine)
- Quelques cubes de fromage cheddar ou mozzarella

Ingrédients pour les pâtes BLT :

- 2 c. à soupe de vinaigrette moutarde au miel
- 3/4 de tasse de pâtes courtes de votre choix
- 1/4 tasse d'épinards hachés ou de roquette
- Quelques tomates cerise coupées en deux
- 2 tranches de bacon coupées en morceaux

Ingrédients pour les pâtes à la pizza :

- 2 c. à soupe de vinaigrette italienne

- 3/4 de tasse de pâtes courte de votre choix
- Quelques tomates cerise coupées en deux
- Une poignée de basilic frais émincé
- Quelques olives coupées en tranches
- Une poignée de mini-peppéronis ou 4-5 plus gros coupés en morceaux

Préparation

Marche à suivre :

1. Cuire les pâtes selon les instructions sur la boite.
2. Mettre les ingrédients dans les pots en commençant par la vinaigrette, puis les pâtes.
3. Ajouter le reste en s’assurant de terminer avec la verdure.
4. Mettre au frigo.
5. Se conserve au frigo quelques jours.
6. Au moment de servir, brasser le pot pour bien mélanger les ingrédients.
7. Savourer.