

# MANZON

TRADITION FAMILIALE

Depuis 1961

RECETTES



GOURMANDES



## LA FRITTATA DE SPAGHETTI

**BROVER**  
LES INGRÉDIENTS QUI FONT LA DIFFÉRENCE.

### INGRÉDIENTS

#### Chez MANZON

- 400 g de spaghetti
- Pesto à la genovese
- 100 g de lardons
- 150 g de mozzarella
- 5 œufs
- Perles de tomates
- Gouttes de poivrons jaunes
- Câprons au vinaigre

#### Chez votre primeur

- Salade au choix
- Pousses d'herbe



Spaghetti 5 kg



Pain de mozzarella 1 kg



Lardons fumés allumettes 1 kg



Pesto alla genovese 900 g



Câprons au vinaigre 4/4



Perles de tomates 4/4



Poivrons mini jaune gouttes 4/4

### RECETTE

- Cuire les spaghetti.
- Assaisonner avec le pesto.
- Faire sauter les lardons.
- Couper la mozzarella en petits dés.
- Mélanger le tout avec les œufs.
- Cuire dans une poêle huilée et bien chaude.
- Terminer au four à 180°C, 8 à 10 min.
- Servir coupée en tranches et accompagnée d'une salade – vinaigrette.



### CONSEILS

Essayez une cuisson vapeur !

### LE PLUS EMBALLAGE NOMADE

Bol salade kraft 750ml +  
couvercle PET

