| Traitement de texte | 1E | Apprentissage du Clavier |
|---|---|---|

**Consigne :** Recopier le texte ci-dessous

# FARFALLE A LA SAUCE DE POIVRONS

**Préparation : 15 minutes**

## Ingrédients (pour 4 personnes) :

-250 g de mascarpone
-250 g de farfalles
-120 g de poivrons
-1 oignon
-sel et poivre

## Préparation :

Mixez les poivrons avec l'oignon, le mascarpone, le sel et le poivre.
Faites cuire les pâtes « al dente » et assaisonnez-les avec la préparation obtenue.
Type de plat : plat principal

Recette rentrée par Roxane GALEA, sur le site www.marmiton.org


epn@agglo-montbeliard.fr - 03 81 31 89 18