



TITLE NOT MAINTAINED IN THIS LANGUAGE



QimiQ AVANTAGES

- Les garnitures gardent plus longtemps leur fraîcheur
- Rehausse le goût des autres ingrédients
- No content maintained



25



moyen

INGRÉDIENTS POUR 4 PORTIONS

250 g	Farine, griffig
4	Jaune(s) d'œuf
1	Œuf(s)
30 ml	Huile d'olive
	Eau, selon le besoin
125 g	QimiQ Sauce Base
300 g	Viande hachée, mélange
100 g	Oignon(s), coupé fin
	Huile d'olive, pour cuisson
10 g	Concentré de tomates
1	Gousse(s) d'ail, finement hachées
	Origan, selon le goût
	Basilic, selon le goût
	Sel et poivre
1	Œuf(s)
60 g	Parmesan, râpée
200 g	QimiQ Sauce Base
50 ml	Huile d'olive
40 g	Tomates séchées
20 g	Olives noires
20 g	Parmesan, râpée
20 g	Concentré de tomates
20 ml	Vinaigre balsamique
150 ml	Bouillon de légumes
	Sel et poivre
	Basilic, finement hachées

PRÉPARATION

1. content not maintained in this language
2. content not maintained in this language
3. content not maintained in this language
4. content not maintained in this language
5. content not maintained in this language
6. content not maintained in this language
7. content not maintained in this language