

# Spaghettis

## Ingrédients :

Spaghettis (11 minutes)  
Huile d'olive  
Sel  
Eau très chaude

### Cocotte de base

4 pers.

350 g  
1 filet  
facultatif  
75 cl

### Cocotte de base

6/8 pers.

500 g  
1 filet  
facultatif  
1 L

## Préparation :

- 1 - Étalez bien les spaghettis sur toute la surface du fond de la cocotte dans le sens de la longueur.
- 2 - Versez l'eau très chaude, le sel et remuez. Ajoutez l'huile et remuez à nouveau.
- 3 - Fermez la cocotte et mettez en cuisson.

## Temps de cuisson :

	20/25 mn selon les goûts al dente ou moelleux	25/35 mn selon les goûts al dente ou moelleux
<b>HAUT :</b>	Maxi 10 mn puis Mini	Maxi 15 mn puis Mini
<b>BAS :</b>	Maxi 10 mn puis Mini	Maxi 15 mn puis Mini
<b>ATTENTE AVANT D'OUVRIR :</b>	5 mn	5 mn

## Conseils / Notes :

- Remuez et accommodez selon votre goût (sauce bolognaise, beurre...).
- Vous pouvez ajouter votre sauce et vos garnitures en même temps que l'eau et les pâtes.

---

---

---

---

---