



# *Tortiglioni à l'agneau mariné et feta*

## TEMPS DE PRÉPARATION

Difficulté : Facile

Pour 4 pers.

Préparation | 15 min

Cuisson | 10 min

Repos | 1 nuit

## INGRÉDIENTS

- 400g d'agneau
- 250ml d'huile d'olive
- 65ml de jus de citron
- 3gousses d'ail pressées
- 2cuil à soupe d'origan
- 2cuil à soupe de persil
- 1cuil à soupe de thym
- Poivre
- 400g de pâtes
- 400g de feta

## Marinade

Dans un sachet congélation, versez tous les ingrédients, ajoutez la viande. Bien fermer le sac et malaxez la viande pour qu'elle s'imprègne bien de la marinade.

Réservez au frais 1 nuit ou quelques heures.

Le lendemain, découpez votre viande en cube, la faire cuire.

Pendant ce temps cuire les pâtes comme indiqué sur l'emballage.

Dans un bol déposez vos pâtes cuites, votre agneau et quelques cubes de feta.

Servez chaud.