Mon nom, c'est Arturo Farina.
J'ai 6 ans.
Et je DÉTESTE les légumes verts.
Le vert, j'aime bien mais pas quand
c'est des légumes.



Quand je serai grand, je serai chef cuisinier.
Et je ne préparerai JAMAIS de légumes verts.
Je ferai une recette comme ça, tiens, regarde...



délices du désert

Spaghettis aux ~~brocolis~~

Ingrédients
pour 4 personnes

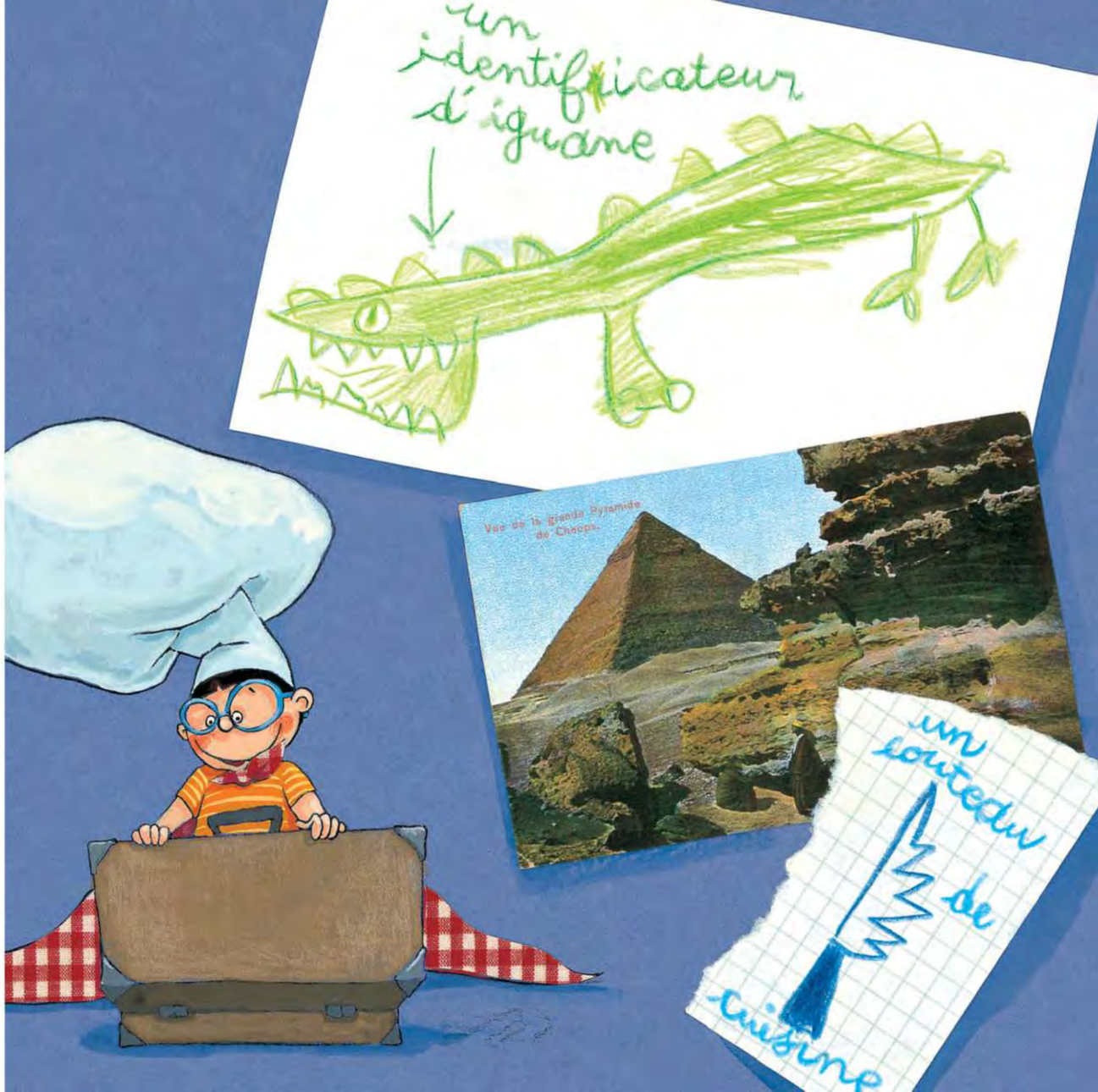
- 400 g de spaghettis
- 300 g de ~~brocolis~~ queue d'iguane
- ~~3 gousses d'ail~~
- 10 cl d'huile d'olive
- une branche de persil
- sel, poivre, crottes de nez

fleurs de cactus



En outre, munissez-vous de :

- ~~*une grande casserole*~~ un plan du désert
- ~~*un égouttoir*~~
- *un couteau de cuisine*
- ~~*une planche à découper*~~
- ~~*une poêle*~~
- ~~*une cuillère de bois*~~ un identificateur d'iguane
- *un minuteur*



Faites bouillir 1 l d'eau salée et plongez-y les spaghettis (12 mn). Pendant ce temps, épluchez les trois gousses d'ail et émincez-les.

Allez cueillir les fleurs de cactus

