

CASARECCE AUX ARTICHAUTS

PÂTES



7 personnes



15 min



2,1 € / PERS



Très facile

PRÉPARATION

1. Porter l'eau à ébullition puis saler
2. Mettre les pâtes à cuire
3. Couper les artichauts en petits morceaux
4. Garder de l'eau de cuisson des pâtes dans un bol
5. Dans une poêle, faire revenir les artichauts dans l'huile d'olive
6. Diluer la crème d'artichaut dans de l'eau de cuisson des pâtes pour obtenir une crème onctueuse
7. Avant que les pâtes ne soient complètement cuites (environ 9 minutes), les égoutter
8. Les faire revenir avec les artichauts
9. Juste avant de servir, rajouter dans la poêle la crème d'artichaut diluée et bien mélanger
10. Saler à votre goût

INGRÉDIENTS

- 500g de Casarecce (**Réf: 511**)
- 1 pot de Coeurs d'artichauts braisés (**Réf: 103**)
- 8 cuillères à dessert de Crème d'artichauts (**Réf: 30**)
- Sel : à votre goût