

RICCIOLINI BEURRE SAUGE ET ROMARIN

PÂTES



INGRÉDIENTS

- 250g de Ricciolini fibres et double germe de blé (Réf: 572)
- 2 cuillères à café de Romarin semi frais (Réf: 251)
- 2 cuillères à café de Sauge semi fraîche (Réf: 252)
- 60g de Beurre
- Sel : à votre goût
- Poivre noir : à votre goût



4 personnes



10 min



Économique



Très facile

PRÉPARATION

1. Faire bouillir l'eau des pâtes puis ajouter un peu de sel (pas trop car les herbes sont un peu salées).
2. Mettre les pâtes à cuire.
3. Diluer les herbes dans un peu d'eau de cuisson des pâtes dans un petit bol.
4. Faire fondre le beurre dans une poêle.
5. Y rajouter le mélange d'herbes et mélanger 1 minute. Eteindre le feu. Ne pas chauffer trop longtemps.
6. Arrêter la cuisson des pâtes lorsqu'elles sont cuites et les jeter dans la poêle contenant les herbes et bien mélanger.