

# SPAGHETTI À LA BAGNA CAUDA

## PÂTES



### INGRÉDIENTS

- 500g de Spaghetti (Réf : 500)
- 5 CàS de Bagna cauda (Réf : 670)
- 10 CàS de Crème fraîche liquide
- 2 CàS d'Huile d'olive AOC de Toscane (Réf : 145)
- Sel : à votre goût



6 personnes



15 min



1,6 € / PERS



Très facile

### PRÉPARATION

1. Porter l'eau à ébullition, saler et mettre les Spaghetti à cuire
2. Mélanger crème et bagna cauda dans un bol
3. Faire revenir le mélange de crème et de bagna cauda dans une poêle avec un peu d'huile d'olive
4. Garder un peu d'eau de cuisson des pâtes dans un bol
5. Retirer les Spaghetti de l'eau et les égoutter juste avant qu'ils ne soient cuits (environ 9 minutes à partir du moment où l'eau s'est remise à bouillir)
6. Finir la cuisson des Spaghetti dans la poêle avec la sauce, en remuant bien
7. Rajouter un peu d'eau de cuisson pour obtenir un plat légèrement onctueux