

STRACCETTI À LA BAGNA CAUDA

PÂTES



INGRÉDIENTS

- 250g de Straccetti (**Réf: 570**)
- 6 cuillères à dessert de Bagna cauda (**Réf: 670**)
- 6 CàS de Crème fraîche épaisse
- 6 CàS d'Eau
- Sel : à votre goût



3 personnes



9 min



2,6 € / PERS



Très facile

PRÉPARATION

1. Faire bouillir l'eau, la saler et y jeter les Straccetti
2. Dans une poêle avec un peu d'huile d'olive, faites revenir à feu doux, la Bagna Cauda et la crème fraîche
3. Gardez dans un bol un peu d'eau de cuisson des pâtes
4. Juste avant qu'ils ne soient cuits (environ après 5 minutes de cuisson), égouttez les Straccetti et faites les revenir dans la poêle en mélangeant bien. Rajoutez un peu d'eau de cuisson des pâtes pour obtenir un mélange onctueux