

STRACCETTI AUX NOIX

PÂTES



4 personnes



20 min



2,2 € / PERS



Très facile

PRÉPARATION

1. Porter l'eau à ébullition, saler et y plonger les pâtes
2. Dans une poêle, verser 5 cuillères à soupe d'huile d'olive.
3. Rajouter 10 cuillères à dessert de sauce au noix et 10 cuillères à soupe d'eau des pâtes. Faire revenir à feu doux en mélangeant avec une cuillère en bois jusqu'à former une crème
4. Dans un bol, garder deux louches d'eau de cuisson des pâtes
5. Retirer et déguster les straccetti alors qu'ils sont presque cuits (à peine 5 minutes)
6. Les mélanger dans la crème de noix. Rajouter un peu d'eau des pâtes si besoin, afin que le plat soit bien crémeux
7. Poivrer à votre goût

INGRÉDIENTS

- 250g de Straccetti (**Réf: 570**)
- 10 cuillères à dessert de Sauce aux noix (**Réf: 650**)
- 5 CàS d'Huile d'olive AOC de Toscane (**Réf: 145**)
- Sel : à votre goût
- Poivre noir : à votre goût