

LUMACHE RIGATE BEURRE SAUGE ET ROMARIN

PÂTES



INGRÉDIENTS

- 280 g Lumache Rigate (Réf: 514)
- 2 CàC Romarin semi frais (Réf: 251)
- 2 CàC Saugé semi fraîche (Réf: 252)
- 60 g beurre
- À votre goût Sel
- À votre goût Poivre noir



4 personnes



15 min



0,90 € / PERS



Très facile

PRÉPARATION

Vous pourrez aussi décliner cette recette autour de vos herbes préférées. Nous vous en proposons toute une gamme. Des produits extra pour une cuisine économique, saine et savoureuse

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 (deux cuillères à soupe)
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