

# CASARECCE AUX 7 SAVEURS

## PÂTES



### INGRÉDIENTS

- 420 g Casarecce (Réf: 511)
- 36 g 7 Saveurs (Réf: 240)
- 60 g beurre
- 3 CàC parmesan râpé



6 personnes



15 min



0,65 € / PERS



Très facile

### PRÉPARATION

Ne pas saler l'eau des pâtes car nos 7 Saveurs sont bien salées. L'onctuosité du beurre, la saveurs des herbes, la consistance de bonnes pâtes et une touche de parmesan. Un pur régal !

1. Porter l'eau à ébullition. Ne pas saler
2. Mettre les pâtes à cuire
3. Dans une poêle, faire fondre le beurre doux. Ajouter les 7 saveurs
4. Cuire les pâtes à votre goût. Nous les conseillons al dente
5. Réserver dans un petit bol un peu d'eau de cuisson des pâtes.
6. Les égoutter
7. Les faire revenir dans le beurre aux 7 saveurs en mélangeant bien afin qu'elles soient bien recouvertes
8. Rajouter 6 cuillères à soupe d'eau de cuisson des pâtes pour obtenir une belle onctuosité de la sauce
9. Ne pas saler mais ajouter si souhaité un peu de parmesan râpé
10. Servir bien chaud