

Farfalle alle cinque Pi*

1 portion **de farfalles fraîches**
eau salée, en ébullition cuire les pâtes *al dente*, égoutter

Sauce «alle cinque Pi»

4 dl **de crème** ou de demi-crème porter à ébullition dans une casserole,
réduire la chaleur, mitonner env. 10 min

3 c. à soupe **de concentré de tomate**

½ bouquet **de persil plat**, finement haché

3 c. à soupe **de parmesan**, râpé

ajouter tous les ingrédients, mélanger,
mitonner env. 2 min

½ c. à café **de sel**, un peu **de poivre**

1 pincée **de muscade**

assaisonner, mélanger aux pâtes chaudes

parmesan, râpé

présenter à part

* «Cinque Pi» se rapporte aux 5 «p» des ingrédients qui font la sauce: panna,
pura di pomodoro, prezzemolo, parmigiano, pepe (crème, concentré de tomate,
persil, parmesan, poivre).

