

Farfalle alle cinque Pi

Mise en place et préparation:
env. 25 min

500 g de pâtes

(p. ex. farfalle)

eau salée, bouillante

4 dl de crème entière

3 c. s. de concentré de tomate

½ bouquet de persil plat, ciselé

3 c. s. de parmesan râpé

1. p. de c. de noix de muscade

½ c. c. de sel

un peu de poivre

1. Cuire les pâtes dans l'eau salée, égoutter, réserver à couvert.
2. Porter la crème à ébullition dans une casserole, baisser le feu, laisser bouillonner env. 10 minutes. Incorporer concentré de tomate, persil et parmesan, laisser mijoter encore env. 2 min, assaisonner. Mélanger la sauce avec les pâtes.

Remarque: «alle cinque Pi» se réfère aux cinq ingrédients de la sauce: panna (crème), pepe (poivre), purea di pomodoro (concentré de tomate), prezzemolo (persil) et parmigiano (parmesan).

Portion: 813 kcal, lip 40g, glu 92g, pro 22g



recette végétarienne