Pâtes crémeuses à l'ail – One Pot Pasta

PÂTES – RECETTES – REPAS

NOMBRE DE PORTION : 4

TEMPS DE PRÉPARATION : 10 MIN

TEMPS DE CUISSON : 12-15 MIN

TEMPS DE REPOS :

DEGRÉ DE DIFFICULTÉ: FACILE

CONGÉLATION: NON

Ingrédients

- 250 grammes de CATELLI SMART SPAGHETTINI
- 2 c. table de beurre non salé
- 4-5 gousses d’ail, hachées finement
- 2 tasses de bouillon de poulet
- 1 tasse de crème 15 %
- 1/2 tasse de lait
- Sel et poivre
- 3/4 tasse de parmesan, râpé finement (ou plus, au goût)
- Une poignée de persil frisé, ciselé

Préparation

1. Dans un grand poêlon, faire fondre le beurre à feu moyen vif.
2. Ajouter l’ail et cuire 1 minute. Ne pas faire brunir l’ail.
3. Ajouter 1 1/2 tasse de bouillon de poulet, la crème et le lait.
4. Bien brasser et porter à ébullition et déposer les spaghettinis.
5. Brasser de temps à autre pour éviter que les pâtes ne collent.
6. Ajouter le reste du bouillon au besoin.
7. Saler et poivrer.
8. Retirer les pâtes du feu et ajouter le parmesan. Faire fondre et servir.
9. Parsemer de persil.

10. Ajuster l’assaisonnement en poivrant et salant au goût.