



Les plats principaux

Pâtes super rapides

Pour 4 personnes.

Ingrédients

500 grammes de tagliatelles
125 grammes d'amandes (épluchées)
400 millilitres de sauce pour pâte Elvea Basilico
1 poignée de basilic (frais)
parmesan
sel

Méthode de préparation

Cuisez les pâtes al dente dans de l'eau salée. Entretemps hachez les amandes en gros morceaux.

Égouttez les pâtes et ajoutez la sauce pour pâtes Elvea Basilico. Remettez un peu au feu jusqu'à ce que la sauce soit chaude.

Versez les pâtes avec la sauce dans des assiettes profondes et garnissez avec les amandes, le parmesan et le basilic frais. Servez avec du pain frais.



Recommandé par

