



Fettuccine Alfredo

Voici là une recette facile et simple à réaliser pour un repas léger.

Pour 10 personnes

INGRÉDIENTS

900 g de pâtes fettuccine
500 ml de crème fraîche
légère à 4% de mg
180 g de Parmesan râpé
persil haché
du piment
sel, poivre

MODE DE PRÉPARATION

- Faites fondre dans une poêle antiadhésive le beurre avec la crème.
- Ajoutez le parmesan râpé, le sel et le poivre et une pincée de piment
- Faites cuire les pâtes (al dente) comme indiqué sur le sachet puis égouttez-les.
- Versez la sauce dessus en mélangeant bien.
- Décorez avec le reste du persil haché.
- N'ajoutez pas trop de sel, le parmesan aura déjà relevé le goût des pâtes.