

PÂTES à L'AIL ET AU PARMESAN



Les pâtes à l'ail et au parmesan trouvent leur origine dans la cuisine paysanne italienne, où l'on utilisait des ingrédients peu coûteux mais savoureux. Ce plat, souvent appelé "Spaghetti aglio e olio" (ail et huile), est une version de base très populaire, surtout dans le sud de l'Italie, en particulier dans la région de Naples.

Infos

- **Temps de préparation:** 15 mins
 - **Temps de cuisson:** 20 mins
 - **Portions:** 2
-

Ingredients

- 200 g de pâtes (spaghetti, linguine, ou tagliatelles)
 - 3 gousses d'ail
 - 30 g de beurre
 - 50 g de parmesan râpé
 - Persil frais (optionnel)
 - Sel & poivre
-

Préparation

Etape 1

Fais cuire les pâtes dans une grande casserole d'eau bouillante salée selon le temps indiqué sur le paquet.

Etape 2

Pendant ce temps, épluche et émince finement les gousses d'ail.

Etape 3

Dans une poêle, fais fondre le beurre à feu moyen, ajoute l'ail et laisse-le dorer doucement (sans brûler) pendant 2-3 minutes.

Etape 4

Égoutte les pâtes en réservant un peu d'eau de cuisson.

Etape 5

Ajoute les pâtes dans la poêle avec l'ail et le beurre, mélange bien. Si c'est trop sec, ajouter un peu d'eau de cuisson.

Etape 6

Hors du feu, incorporer le parmesan râpé, mélanger encore.

Etape 7

Poivre selon ton goût, ajoute du persil frais haché si tu veux une touche de fraîcheur.