

PÂTES AU FROMAGE



Faites cuire les pâtes en gardant l'eau. Dans une poêle, faites fondre le beurre, ajoutez les pâtes avec 2 louches d'eau de cuisson et le parmesan râpé. Mélangez vigoureusement pour créer une sauce crémeuse.

Infos

- **Temps de préparation:** 5 mins
 - **Temps de cuisson:** 12 mins
 - **Portions:** 4 personnes
-

Ingredients

- 400g de spaghetti
 - 80g de parmesan râpé
 - 30g de beurre
 - Poivre noir du moulin
-

Préparation

Etape 1

Faites cuire les pâtes. Réservez 2 louches d'eau. Dans une poêle, fondez le beurre, ajoutez les pâtes, l'eau et le parmesan. Mélangez vigoureusement. Poivrez généreusement.