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.