

Pâtes aux noix et au mascarpone

Plat chaud



Note : 1

Portions :4 parts

Difficulté : 1

Temps de préparation :10 min

Temps de cuisson/repos :10 min

Calories par portion : 576.25 Kcal

Charge glycémique par portion: 31.998

Les ingrédients

- 320.0 gr Pâtes
- 1.0 u gousse ail
- 80.0 gr Cerneaux de noix
- 100.0 gr mascarpone
- 30.0 gr Parmesan
- 1.0 p Sel
- 1.0 p Poivre
- 25.0 gr Beurre

Cuisson

Faites cuire les pâtes comme indiqué sur le paquet.

Dans une casserole, faites fondre le beurre et blondir l'ail finement haché. Ajoutez les noix et mélangez le tout pendant 3-4 minutes. Ajoutez le mascarpone, et remuez jusqu'à ce qu'il soit fondu. Incorporez le parmesan, assaisonnez et mélangez le tout aux pâtes.

Présentation

A proposer avec une salade de mâche.