

# 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.