

Nouilles aux Parmesan et à l'ail

- La recette très facile de nouilles aux Parmesan et à l'ail



Ingrédients :

- 3 cuillères à thé d'huile d'olive
- 5 gousses d'ail émincées
- 3 cuillères à soupe de beurre
- 3 tasses (750 ml) de **bouillon de poulet**
- 1/2 boîte (150 grammes) de nouilles « Cheveux d'ange »
- 1 tasse (250 ml) de Parmesan râpée
- 3/4 de tasse (190 ml) de crème 10 %
- Sel et poivre (au goût)
- 2 cuillères à soupe de persil frais

Préparation :

1. Dans un grand chaudron, faites chauffer l'huile d'olive et le beurre. Ajouter l'ail et faire cuire pendant 1 minute. Assaisonner de sel et de poivre
2. Ajouter le bouillon de poulet, augmenter le feu et porter à ébullition.
3. Ajouter les pâtes et faire cuire selon les instructions du paquet.
4. Retirer du feu.
5. Ajouter le fromage et bien mélanger.
6. Ajouter la crème et le persil. Bien mélanger.
7. Servir!

C'est une recette de nouilles très simples et vraiment délicieuse. Parfait comme accompagnement :)

“

Merci d'imprimer ma recette! Passez le message que vous l'avez prise sur ChefCuisto.com :)