



Pâtes

Fettuccine alfredo



35 min 15 min 20 min

TEMPS TOTAL

PRÉPARATION

CUISON

0

REPOS

586

CALORIES

Étape 1

Cuisson des fettuccine

- 1 Porter une marmite d'eau salée à ébullition.
- 2 Plonger les fettuccine dans l'eau bouillante et laisser cuire pendant 8 à 10 minutes (cuisson "al dente").
- 3 Transférer les pâtes dans la passoire à l'aide de pinces de cuisine. Garder l'eau de cuisson des pâtes.

Étape 2

Préparation de la sauce Alfredo

- 1 Râper le parmesan. Réserver.
- 2 Peler les gousses d'ail, les émincer sur la planche à découper à l'aide d'un couteau de chef.
- 3 Faire fondre le beurre dans une sauteuse sur feu moyen-vif. Ajouter l'ail émincé et faire revenir pendant 1 à 2 minutes jusqu'à ce que les arômes se dégagent.
- 4 Ajouter les fettuccine et une louche de leur eau de cuisson. Remuer pour imprégner les fettuccine de sauce.
- 5 Ajouter le parmesan râpé. Remuer et laisser cuire jusqu'à ce que le mélange épaississe.
- 6 Retirer les pâtes du feu et assaisonner avec du poivre noir. Remuer.

Ingrédients
pour 4 personnes

Ingrédients pour les fettuccine

2 litre(s) **Eau**
400 g **Pâte(s) Fettucine**
1 pincée(s) **Sel**

Ingrédients pour la sauce Alfredo

60 g **Parmesan**
50 g **Beurre**
3 **Gousse(s) d'ail**
1 pincée(s) **Poivre**

Ingrédients pour le dressage

0.5 botte(s) **Persil plat**
60 g **Parmesan**

Étape 3

Dressage

- 1 Bien laver le persil et l'essuyer dans du papier absorbant. Le ciseler sur la planche à découper.
- 2 Râper le parmesan.
- 3 Parsemer le plat de fettuccine de persil ciselé et de parmesan râpé. Servir immédiatement.