



Elvea, L'Italie chez vous

Pâtes super rapides



Ingrédients pour 2 Personnes

250	tagliatelles
1 bocal de	sauce pour pâtes Elvea Basilico
1 poignée de	basilic frais
75 g de	amandes décortiquées

Préparation

1. Faites cuire les pâtes « al dente » dans une casserole d'eau bouillante additionnée d'une cuillère à soupe de sel (marin).
2. Pendant ce temps, hachez plus ou moins grossièrement les amandes.
3. Égouttez vos pâtes et ajoutez-y le bocal de sauce pour pâtes Elvea Basilico.
4. Remettez sur le feu jusqu'à ce que la sauce soit chaude.
5. Servez les pâtes avec la sauce dans des assiettes creuses, décorez d'amandes hachées et de basilic frais.

