



*Elvea, L'Italie chez vous*

## Pâtes à la crème de butternut



### Ingrédients pour 1 Personnes

125 g de	pâtes
0,50	butternut cuit
300 ml de	crème light
1 gousse d'	ail
1 cuillère à soupe de	ELVEA concentré de tomates
50 g de	fromage parmesan
0,50 boules de	mozzarella
	noisettes torrifiées
	micropousses
	sel
	poivre

### Préparation

1. Faites cuire les pâtes.
2. Mixer le butternut avec le parmesan, l'ail, le concentré de tomate.
3. Verser la crème 2-3 fois pour obtenir la bonne texture.
4. Chauffer la crème de butternut dans un petit poelon et verser ensuite sur les pâtes, ajouter par dessus de la mozzarella/ burrata, des noisettes torrifiées et des micropousses.

Info recette: Simply Morane

