



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 torréfiées
	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 torréfiées et des micropousses.

Info recette: Simply Morane

