



Pâte à la sauce Alfredo



Temps de préparation

< 30 min



Difficulté

Facile



Ingrédients

400 grammes d'épinards (surgelés)
500 grammes de pâtes
1 noisette de beurre
150 grammes de fromage à la crème
100 ml d'eau
1/2 cube de bouillon de poule
noix de muscade
sel et poivre
100 grammes de parmesan (râpé)
160 grammes de jambon Ganda (séché naturellement)

Méthode de préparation

- 1.** Dégelez les épinards et jetez l'excédent d'eau.
- 2.** Cuisez les pâtes selon les indications de l'emballage. Égouttez-les.
- 3.** Faites chauffer de l'huile dans une poêle. Ajoutez le fromage à la crème, l'eau et le cube de bouillon. Mélangez bien et laissez mijoter pour que la sauce s'épaississe. Assaisonnez avec du sel, du poivre et de la noix de muscade.
- 4.** Incorporez le fromage râpé à la sauce. Ajoutez les épinards et les tranches de jambon séché. Laissez mijoter encore 5 minutes à feu doux.
- 5.** Incorporez les pâtes dans la sauce.
- 6.** Servez.