

Mafaldines Crèmeuses aux Pistaches

Nombre de personnes: 4

Temps de préparation: 45 minutes

Ingrédients:

- | | |
|-------------------------|-------------|
| - Mafaldines (Pâtes) | 300g |
| - Mascarpone | 2 c à soupe |
| - Crème Fraîche Epaisse | 2 c à soupe |
| - Pistaches | |
| - Parmesan Râpé | |
| - Sel | |
| - Poivre | |

Recette:

- Concassez les pistaches au pilon.
- Faites cuire les pâtes dans de l'eau bouillante salée le temps nécessaire. Egouttez.
- Faites-les revenir doucement avec un peu d'huile dans un wok. Intégrez-y de suite le mascarpone et la crème épaisse.
- Servez les pâtes crémeuses avec des pistaches concassées.
- Saupoudrez de parmesan.

