

Tagliatelles sauce alfredo

Chronique publiée le 09/01/2017

Ingrédients(4)

500gr de gambas

250gr de tagliatelles

1grosse poignée d'épinards frais

3 gousses d'ail- 2 échalotes

5 tranches de jambon fumé

250cl de crème +1tasse de lait

Bouillon de volaille-sel et poivre

Préparation

Couper le jambon et faire des chips au four sur 150

Emincer l'ail et faire revenir brièvement les gambas, réserver

Ajouter les échalotes et les épinards, laisser suer

Ajouter la crème, le lait, le bouillon

Saler(si nécessaire) et poivrer

Ajouter les pâtes et laisser cuire le temps indiqué sur le paquet

A la fin de la cuisson ajouter les gambas et les chips de jambon et mélanger

Pour d'autres articles, connectez-vous sur radiomelodie.com