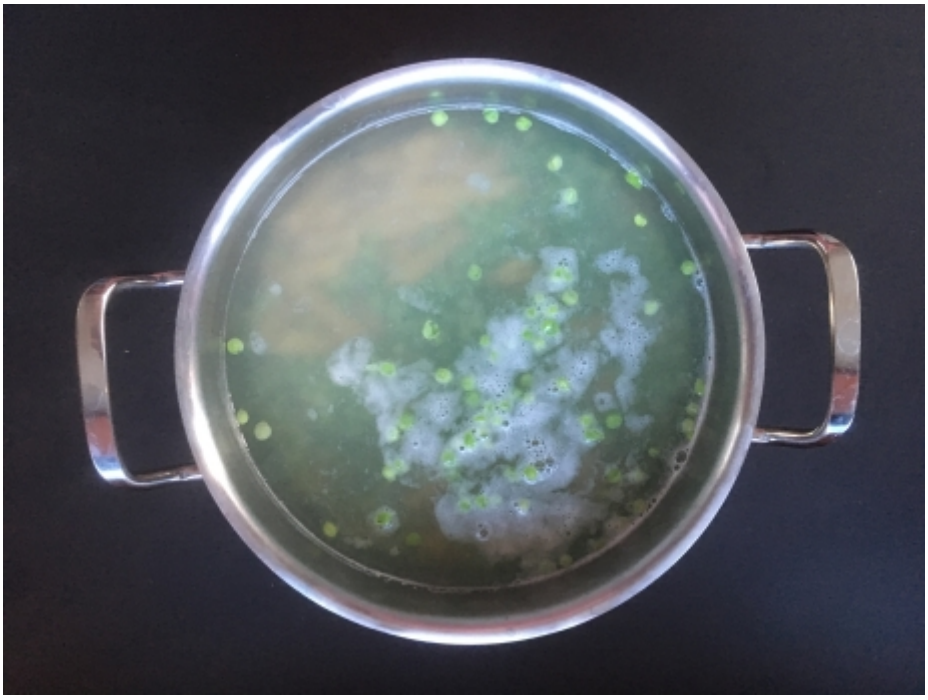
Les penne petits pois sauce fromage frais

Les ingrédients pour 2

- 150 grs de petits pois bio
- 1 gousse d'ail
- du fromage frais bio de vache
- ciboulette et persil bio
- Sel et poivre
- 200 grs de penne

Préparation 5 mins Cuisson 12 mins. Difficulté 1

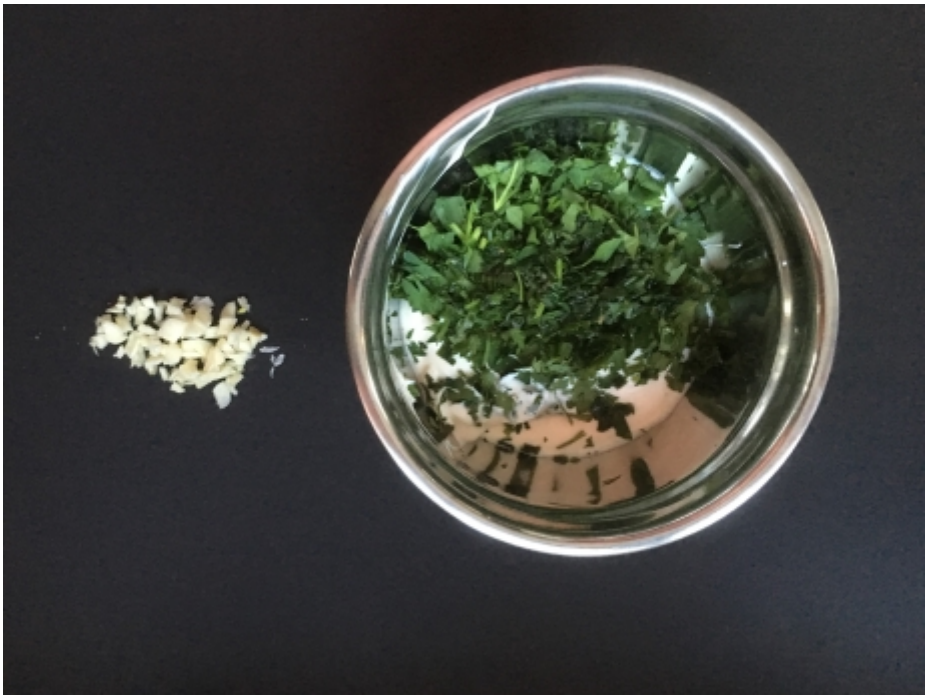




Dans une casserole d’eau bouillante…

Dans laquelle on aura jeté une pincée de sel, on met les penne qui vont cuire environ 10/12 minutes. A 5 minutes de la fin, on y verse les petits pois écossés.On égoutte le tout quand les pâtes sont cuites, comme vous les aimez, al dente ou plus cuites !

En parallèle, on mélange, le fromage frais, un petit bol, le sel, le poivre, le persil et la ciboulette ciselés, et la gousse d’ail coupée en tout petits morceaux.
La sauce est prête !





On verse les penne et petits pois dans une assiette creuse et on vient y déposer la sauce, ou froide ou que vous aurez légèrement tiédie en amont.

Une recette qui change des sauces traditionnelles pour accompagner un bon plat de pâtes.