



Les Délices de Mimm

*Des recettes simples pour toutes les occasions
M devise : Vite, beau et bon !*



Fettucine Alfredo

Voici une savoureuse recette de pâtes, les célèbres Fettucine Alfredo, prêtes en quelques minutes, juste le temps de la cuisson des pâtes.

Mais qui était donc cet Alfredo ? Alfredo di Lelio avait un restaurant à Rome. Il imagina cette sauce pour son épouse qui était enceinte et avait peu d'appétit. Il mit ensuite cette recette à la carte de son restaurant situé à l'époque près de la Piazza Navone. Fin des années 20, Douglas Fairbanks Sr. et Mary Pickford (stars du cinéma de l'époque) passèrent leur lune de miel à Rome et mangèrent dans le restaurant d'Alfredo. Ils tombèrent amoureux de ces pâtes et en remportèrent la recette à Hollywood où elles remportèrent un vif succès.

Voilà, assez pour l'histoire, passons maintenant à la recette !

INGREDIENTS : 3-4 personnes

375 g de fettucine
90 gr de beurre
250 ml de crème entière
1 tasse de parmesan fraîchement râpé
2 càs de persil ciselé
Sel et poivre

PREPARATION :

Dans une casserole d'eau bouillante salée, cuire les pâtes selon les indications du sachet. Égoutter.

Dans une grande poêle, faire fondre le beurre. Ajouter la crème, le parmesan et réchauffer. Saler et poivrer. Ajouter les pâtes et le persil haché et remuer pour bien les enrober. Garnir avec un peu de parmesan supplémentaire.
Servir immédiatement.

Les Délices de Mimm

<http://www.delicesdemimm.com/>