

Fettuccine Alfredo



INGRÉDIENTS

454g (1 lb) de fettuccine Grisspasta

2 c. à soupe de beurre

250ml (1 tasse) de crème épaisse

Pincée de muscade fraîche moulue

Sel et poivre noir frais moulu

50g (1/2 tasse) de fromage
parmigiano-reggiano
fraîchement râpé

PRÉPARATION

- 1)** Amener 4 litres d'eau à ébullition dans une grande casserole ou marmite.
- 2)** Mettre le beurre et la crème dans une grande poêle à frire sur un feu moyen-vif et faire bouillir, en remuant fréquemment, jusqu'à ce que la crème soit réduite de moitié. Ajouter la muscade fraîche moulue, un peu de sel et une bonne quantité de poivre noir frais. Retirer du feu et mettre de côté.
- 3)** Ajouter une cuillère à soupe de sel et les pâtes à l'eau bouillante dans la casserole et bien mélanger. Lorsque les pâtes sont al dente, les égoutter et les ajouter à la sauce dans la poêle.
- 4)** Ajouter le fromage fraîchement râpé et remuer jusqu'à ce que les pâtes soient bien recouvertes de sauce; assaisonner de sel et poivre. Servir immédiatement.

Fettuccine Alfredo



INGREDIENTS

454g (1lb) Grisspasta Fettuccine

2 Tbs butter

250ml (1 cup) heavy cream

Pinch of freshly ground nutmeg

Salt and freshly ground black pepper

50g (1/2 cup) freshly grated
parmigiano-reggiano cheese

PREPARATION

- 1)** Bring 4 quarts of water to a boil in a large saucepan or pot.
- 2)** Put the butter and cream in a large skillet over a medium-high heat and boil, stirring frequently, until the cream has reduced almost by half. Add the freshly grated nutmeg, some salt and a generous amount of fresh black pepper. Remove from the heat and set aside.
- 3)** Add 1 tablespoon of salt and the pasta to the boiling water in the saucepan, stirring well. When the pasta is cooked al dente, drain it and add it to the sauce in the skillet.
- 4)** Add the freshly grated cheese to the skillet, then toss until the pasta is well coated with the sauce, and season with salt and pepper. Serve immediately.