

Fettucine Alfredo

J'ai pris cette recette chez [Ricardo](#). J'adore faire ses recettes!!! Pour la sauce, je quadruple la recette car je trouve que ça ne fait pas beaucoup de sauce.



Ingrédients:

- 400 g de fettucine
- 1/4 tasse de beurre
- 3/4 tasse de crème 35% ou 15% à cuisson
- 3/4 tasse de parmigiano reggiano, râpé
- Sel et poivre
- Parmigiano reggiano râpé, pour la garniture
- Persil plat ciselé, au goût, pour la garniture



Préparation:

1. Dans une casserole d'eau bouillante salée, cuire les pâtes *al dente*. Égoutter et réserver 1/2 tasse de l'eau de cuisson.
2. Dans la même casserole, faire fondre le beurre. Ajouter la crème et le fromage. Réchauffer. Ajouter les pâtes et mélanger pour bien enrober. Saler et poivrer. Ajouter un peu de l'eau de cuisson au besoin pour obtenir une sauce crémeuse.
3. Répartir les pâtes dans 4 assiettes. Garnir de parmesan et de persil. Servir immédiatement.

Temps de préparation: 15 minutes

Temps de cuisson: 8 minutes

Portions: 4

Source: Magazine Ricardo, Volume 4 numéro 2, p.16