

«Pasta Alfredo»

Cette recette porte le nom du célèbre restaurant «Alfredo alla

Scrofa» qui se trouve à Rome. Voici comment réussir ce plat chez vous:

1978

Ingrédients

750 g de nouilles aux œufs, 6 l de bouillon de bœuf ou de poule, un peu de sel, 150 g de beurre, 1,5 dl de crème, 150 g de parmesan (il faut savoir que les Italiens fortunés utilisent du sbrinz suisse!) et du poivre du moulin.

Préparation

1. Acheter 750 g de nouilles fraîches aux œufs ou les préparer soi-même (mélange de farine et quatre gros œufs).

2. Porter les 6 l de bouillon à ébullition, y verser les nouilles,

goûter régulièrement pour qu'elles restent «al dente» (légèrement fermes).

3. Râper le parmesan ou le sbrinz, avoir à portée de main la crème, le beurre et les ustensiles nécessaires à la préparation.

4. Laisser fondre lentement le beurre dans une petite poêle. Veiller à ce qu'il ne brûle, ne cuise et ne brunisse pas.

5. Une fois que les nouilles sont «al dente», les égoutter avec une passoire dans le plat. Grâce à l'eau de cuisson, le plat devient chaud. Vider l'eau. Verser la crème et le fromage sur les nouilles et mélanger aussitôt. Ajouter le beurre chaud.

6. Mélanger à nouveau et servir immédiatement dans les assiettes préchauffées.