



Pâtes aux Petits Pois

Recette Visuelle
par DAREBEE
© darebee.fr

2 tasses ~ 180g de pâtes
2 tasses ~ 320g de petits pois surgelés

AMÉLIORER : Ajouter du basilic frais et des
pignons de pin.

2 PORTIONS

INSTRUCTIONS

1. Remplir une grande casserole d'eau et la porter à ébullition. Ajouter les pâtes et baisser le feu à moyen. Assaisonner à sa convenance et faire bouillir les pâtes pendant le temps de cuisson indiqué sur l'emballage.
2. Égoutter et transférer dans une assiette.
3. Ajouter les petits pois décongelés s'ils sont déjà cuits. Sinon, les préparer en suivant les instructions sur l'emballage.
4. Garnir de basilic frais et de pignons de pin.

1



2



3



4

