



Temps Total
0 MIN.

Portion
8 OZ / 250 ML

Difficulté
FACILE

Rendements
20

Une pincée de noix de pin rôties ajoute tout juste ce qu'il faut à ce plat de pâtes fait avec la soupe Courge musquée, de Campbell®, et de la crème.

INSTRUCTIONS

1. Faites sauter l'ail dans le beurre pendant environ 30 secondes.
2. Ajoutez la soupe (1 récipient) et amenez à ébullition*** (min. 180 °F/80 °C) dans un sautoir et remuez dans la crème.
3. Réchauffez les fettucini dans l'eau bouillante environ 30 secondes.
4. Mélangez bien les fettucini dans la sauce.
5. Transférez le tout dans une assiette à servir chaude et garnir de pignes grillées, de ciboulette et de parmesan.