

One pot pasta aux poireaux au mascarpone

Ingredients :

- 200 g de tagliatelles
- 2 poireaux
- 1 oignon
- 2 gousses d'ail
- 200 g de mascarpone
- le jus d'un citron
- 75 cl d'eau
- 1 c. à soupe d'huile d'olive
- sel, poivre



Les étapes :

- Pelez et hachez l'oignon et l'ail
- Nettoyez et coupez les poireaux (blancs et verts) en morceaux.
- Versez l'eau et l'huile dans une casserole.
- Ajoutez les tagliatelles, les poireaux, l'oignon et l'ail et mettez la casserole sur le feu.
- Portez à ébullition et laissez cuire 15 minutes en remuant régulièrement.
- Quand l'eau de cuisson s'est évaporée, ajoutez le mascarpone, le jus de citron, du sel et du poivre puis remuez bien.
- Servez sans attendre.

Source <https://www.cuisineaz.com/recettes/one-pot-pasta-aux-poireaux-au-mascarpone-83090.aspx>

