



THE J.M. SMUCKER Co

Pâtes avec sauce rosée crémeuse

Prep Time Cook Time Serves Difficulty

5 mins 15 mins 8 N/A

Ingredients

- **Sauce rosée :**
- 1 1/2 c. à table (22 mL) de beurre
- 1 1/2 c. à table (22 mL) de farine tout usage Original **Robin Hood®**
- 1 boîte (354 mL) de lait évaporé **Carnation®** régulier, 2 % ou sans gras

Lait écrémé évaporé sans gras

- 1 c. à thé (5 mL) de sel
- 2 tasses (500 mL) de sauce tomate
- 1 tasse (250 mL) de fromage parmesan, fraîchement râpé
- **Pâtes :**
- 1 emballage (500 g) de pâtes (linguine, spaghetti, cheveux d'ange, farfalle, penne)

Directions

Step 1:

Sauce blanche simple Carnation® : faire fondre le beurre dans une casserole moyenne, ajouter la farine et faire cuire sur feu doux en remuant 1 minute.

Step 2:

Incorporer le lait évaporé et le sel en fouettant. Porter à ébullition, baisser le feu et laisser cuire 5 minutes, en remuant occasionnellement jusqu'à ce que la sauce épaississe.

Step 3:

SAUCE ROSÉE : Incorporer la sauce tomate et le fromage à la sauce blanche simple.

Step 4:

Faire cuire les pâtes selon les instructions sur l'emballage.

Step 5:

Mélanger les pâtes chaudes avec la sauce chaude. Servir immédiatement.

Ajoutez des crevettes à l'ail aux pâtes pour une merveilleuse combinaison de saveurs.

Images

