



Rigatoni sauce artichauts et truffe

2 personnes

250 gr de pâtes Rigatoni
1 boîte de sauce artichauts et truffe URBANI
Parmesan râpé

Préparation : **Plus simple que ça, ... !**

- Ouvrir la boîte et verser son contenu dans un caquelon. Chauffer à feu doux
- Cuire les pâtes dans l'eau bouillante salée en respectant le temps de cuisson repris sur le paquet.
- Mélanger les pâtes à la préparation. Poivrer.
- Servir avec un peu de fromage râpé.

Bon appétit !

Pensez à chauffer vos assiettes, à 100° dans le four

