



## Tagliatelle ou Fettuccine à la ricotta et au basilic

### Pour 2 personnes

250 gr de Tagliatelle aux cèpes  
300 gr de ricotta  
40 gr d'amandes effilées  
Basilic  
Parmesan râpé

### Préparation

- Dans une poêle, à sec, torréfier les amandes
- Placer la ricotta dans un cul de poule, au  $\frac{3}{4}$  de la cuisson des pâtes ajouter une louche d'eau de cuisson, les 8/10ème des amandes et le basilic
- Cuire les pâtes, les égoutter et les mélanger avec la ricotta, poivrer et ajouter le reste des amandes
- Servir avec un peu de fromage râpé.

### Bon appétit !

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

