

☞ Quelques sauces simples ☞

CREME D'OLIVES :

INGREDIENTS ☞

- 250 g de fromage blanc
- 150 g d'olives hachées
- 1 oignon ciselé
- persil

Mélanger dans une casserole une fois les pâtes égouttées.
Servir avec du fromage râpé à part.

SAUCE A L'ANCIENNE :

INGREDIENTS ☞

- sauce tomate
- anchois
- ail haché
- huile d'olives
- parmesan

Mélanger le tout avec un fouet, à froid.
Mélanger dans une casserole avec les pâtes égouttées.

SAUCE AUX CAPRES :

- câpres
- crème fraîche liquide
- parmesan
- persil

Une fois les pâtes cuites, mélanger à nouveau sur feu vif avec la crème liquide.
Ajouter le reste des ingrédients hors du feu.

SAUCE AUX CHORIZO :

Faire à l'identique de la sauce bolognaise mais remplacer le bœuf par du chorizo coupé en petites tranches.
Servir le parmesan à part.