

Pâtes à la russe au fromage blanc



Catégorie

Plat



Personnes

4 personnes



Temps préparation

10 minutes



Temps de cuisson

25 minutes



ANDROUET

Ingrédients

100 g [fromage blanc](#)

250 g pâtes

50 g beurre

sel, poivre

Préparation

Dans une marmite d'eau bouillante salée, faites cuire les pâtes. Egouttez-les. Maintenez au chaud dans le plat de service recouvert d'une serviette humide. Dans une casserole, déposez le fromage blanc et le beurre. Assaisonnez. Chauffez et mélangez à la mouvette jusqu'à la fonte du fromage et du beurre. Découvrez le plat, nappez les pâtes (macaronis, nouilles, autres), incorporez la sauce, brassez rapidement pour ne pas refroidir. Servez.