

Pasta Baar: comment ça se mange?

Quelques idées :

Pâtes au curry

à la crème ou avec une sauce béchamel et du poulet

Pâtes aux herbes

avec sauce tomate ou aux légumes

Pâtes au chili

avec ail et huile d'olive ou avec sauce tomate ou aux courgettes

Pâtes au cacao ou des incas

avec sauce à la crème et au lard

Pâtes à l'ovomaltine

avec crème et compote de prunes

Pâtes au safran

avec des champignons
ou bien
au saumon avec sauce à la crème
ou bien
au beurre avec petits pois

Pâtes à l'encre de seiche

avec des fruits de mer ou du poisson

Pâtes aux épices

avec du poulet et sauce au vin blanc

Pâtes à la cannelle

avec viande et fruits cuits

Pâtes aux épinards et muscade

avec des champignons, une sauce à la crème, du beurre ou de l'huile en accompagnement de viande

Pâtes au citron

avec beurre ou huile et jus de citron ou avec viande ou poisson

Pâtes à l'ail des ours

avec du beurre ou de l'huile d'olive et en accompagnement de viande

Pâtes au pavot

avec une sauce à l'ail des ours ou bien
avec une sauce à la ciboulette ou bien
avec beurre et sucre

Pâtes au paprika

avec sauce tomate, carbonara ou du pesto

Pâtes aux châtaignes

avec sauce au fromage ou chasse

Pâtes à l'épeautre

avec sauce tomates, des champignons, chasse

Des pâtes qui ne collent pas:

Faites cuire les pâtes dans l'eau salée et bouillante en remuant continuellement. Egoutter et remettre un peu de l'eau de cuisson dans les pâtes.

PASTA BAAR

Heidengasse 5, 6340 Baar

041/761 70 80 pastabaar@freesurf.ch

www.pastabaar.ch