



# Rigatonis aux champignons et haricots blancs

Cette recette marie à la perfection les Rigatonis aux champignons et haricots blancs Bonduelle ! Surprenez-vous avec cette recette de Rigatonis aux champignons Bonduelle !



Facile



4 personnes



20 min



30 min



Bon marché

## Ingrédients pour 4 personnes

1 boîte de Champignons au Naturel Bonduelle

1 boîte de Haricots Blancs Bonduelle

1 pot de crème liquide

500 gr de Rigatonis

Ciboulette fraîche

Sel et poivre

## Étape 1

Hachez finement l'oignon et faites-le revenir avec 1 c. à soupe d'huile d'olive.

## Étape 2

Ajoutez les champignons et les haricots blancs. Faites réchauffer quelques minutes.

## Étape 3

Ajoutez la bouteille de crème liquide et assaisonnez.

## Étape 4

Faites cuire les Rigatonis selon les indications du paquet.

## Étape 5

Dressez les assiettes, saupoudrez de ciboulette ciselée et servez.