



Linguines aux crevettes et aux pois mange-tout

[30 MIN. ET MOINS](#) - [FRUITS DE MER](#) - [PÂTES](#) - [RECETTES](#) - [REPAS](#)



NOMBRE DE PORTION : 4

TEMPS DE PRÉPARATION :

10 MIN

TEMPS DE CUISSON :

15 MIN

TEMPS DE REPOS :

DEGRÉ DE DIFFICULTÉ: MOYEN

CONGÉLATION: NON

Ingrédients

- Un paquet de linguine au citron et poivre de Catelli
- 50 ml d'huile d'olive
- 16 grosses crevettes
- 250 ml de pois mange-tout
- Persil frais haché

Préparation

1. Cuire les pâtes selon les instructions figurant sur l'emballage.
2. Chauffer l'huile dans une casserole et y faire cuire les crevettes de 2 à 3 minutes.
3. Ajouter les pois mange-tout. Cuire 2-3 minutes de plus.
4. Mélanger les crevettes, les pois mange-tout, le persil et les pâtes. Servir immédiatement.