



Capelli d'angelo citron-parmesan-crevettes

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



NOMBRE DE PORTION : 4

TEMPS DE PRÉPARATION :

10 MIN

TEMPS DE CUISSON :

10 MIN

TEMPS DE REPOS :

DEGRÉ DE DIFFICULTÉ: FACILE

CONGÉLATION: OUI

Ingrédients

- 1 paquet de pâtes capelli d'angelo
- 1/3 tasse d'huile d'olive
- 12-15 grosses crevettes, décortiquées et dévainées
- 1/3 tasse de bouillon de poulet
- Le jus d'un demi-citron
- 1 c. à soupe de zeste de citron finement râpé
- 1 tasse de fromage parmesan râpé
- Sel
- Persil frais

Préparation

1. Dans une grande casserole, cuire les pâtes selon les instructions qui figurent sur l'emballage. Égoutter.
2. Faire sauter les crevettes dans un peu d'huile d'olive. Bien saler et poivrer.
3. Mettre les pâtes dans un bol. Ajouter l'huile, le bouillon, le jus et le zeste de citron, le parmesan râpé. Saler. Bien mélanger.
4. Parsemer de persil.