



## **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 rapé
- 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.