

Temps de cuisson :

Temps de préparation :

Degré de difficulté : Facile

Portion :



Capelli d'angelo citron-parmesan-crevettes

Ingrédients :

- 1 paquet de pâtes capelli d'angelo
- 1/3 tasse d'huile d'olive
- 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

Marche à suivre :

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.

Source : <https://cinqfourchettes.com/2013/04/cappelli-dangelo-citron-parmesan.html>