



Pâtes aux crevettes et au pesto



Ingrédients

- 100 gramme (ou plus) Henri Willig Cow Mediterraneo
- 200 pesto vert de gramme
- 600 fusilli au gramme
- 200 millilitre de crème de cuisson
- 1 gousse d'ail
- 1 oignon
- Poivre, sel et huile d'olive
- 500 grammes de crevettes tigrées noires
- 1 courgette

Découvrez comment préparer rapidement et facilement de délicieuses pâtes aux crevettes. Cette recette associe la fraîcheur du pesto à la riche saveur des crevettes tigrées noires, complétée par la saveur unique de la vache méditerranéenne Henri Willig. Que vous prépariez un repas de semaine ou que vous souhaitiez servir quelque chose de spécial à vos invités, ces pâtes au pesto et aux crevettes seront à coup sûr un succès. En seulement 10 minutes, vous préparerez un plat savoureux qui donnera l'impression que vous avez passé des heures dans la cuisine.

La préparation

- 1: Porter une grande casserole d'eau à ébullition. Faire cuire les fusilli et les égoutter lorsqu'ils sont prêts.
- 2: Pendant ce temps, faire revenir l'oignon et l'ail dans l'huile d'olive. Ajouter les crevettes et les courgettes et les faire sauter jusqu'à ce qu'elles soient presque cuites.
- 3: Ajouter ensuite la crème de cuisson et porter à ébullition. Dès que l'ébullition est presque atteinte, ajouter le pesto et éteindre le gaz. Remuez encore un peu et ajoutez du sel et du poivre selon votre goût.
- 4: Placer les pâtes dans l'assiette, verser la sauce sur les pâtes et garnir le plat avec la vache méditerranéenne Henri Willig.

Prêt à préparer des pâtes aux crevettes et au pesto ?

Donnez une touche personnelle à ces délicieuses pâtes aux crevettes en expérimentant avec différents types de pâtes ou en ajoutant des légumes supplémentaires pour un apport nutritif. Vous voulez rendre ce plat encore plus riche en saveurs ? Essayez d'ajouter un filet de vin blanc à la sauce pendant la cuisson. Et n'oubliez pas qu'un repas ne devient vraiment spécial qu'avec le bon fromage - le Henri Willig Cow Mediterraneo fera passer vos pâtes au niveau supérieur. Bon appétit !