

Spaghetti Von Gole au Pesto Vert

Nombre de personnes: 1

Temps de préparation: 45 minutes

Ingrédients:

- Spaghetti	125g
- Fruits de Mer Divers	125g
- Oignons	1/2
- Persil	
- Gousses d'Ail	1
- Pesto Vert	1 1/2 c à café
- Crème Fraîche	10 cl
- Parmesan Râpé	
- Sel	
- Poivre	

Recette:

- Dans une casserole, faites bouillir de l'eau salée. Plongez-y les spaghetti le temps nécessaire pour les déguster « Al Dente ». Egouttez et réservez.
- Dans la poêle wok, faites revenir l'oignon émincé dans du beurre chaud.
- Ajoutez le mélange de fruits de mer et laissez revenir 1 à 2 minutes.
- Salez et poivrez. Ajoutez la gousse d'ail écrasée et le persil.
- Intégrez ensuite le pesto et la crème fraîche.
- Laissez bouillir quelques instants.
- Incorporez alors les spaghettis à la préparation et mélangez.
- Servez alors les pâtes dans un assiette creuse et parsemez de parmesan selon votre goût.

