

One Pot Pasta Crevette

Ingédients pour 1 personne :

- 40g de pâtes complètes
- 30g de carotte
- 100g de crevette
- 10g de crème fraîche
- 10g de fromage râpé
- 50g de poireaux
- Piment d'Espelette
- Sel et poivre



Recette :

1. Couper les légumes en dés. Les mettre dans une grande casserole avec les pâtes et les gambas.
2. Ajouter de l'eau pour recouvrir le tout et assaisonner.
3. Porter à ébullition et laisser ensuite cuire à feu moyen, environ 15 minutes. Mélanger de temps en temps. Les pâtes doivent être al dente.
4. Ajouter la crème et le fromage râpé à la fin.
5. C'est prêt !



Pratique pour préparer sa
portion de légume, de
féculent et de protéine en 1
seule fois !