



Spaghete cu creveți

Timp total:
25 de minute

Fel de mâncare:
Fel principal

Porții:
1

Ingrediente:

100 g spaghete
100 g creveți curățați
1 cățel de usturoi
ceapă
2 linguri de ulei de măsline
sucul de la 1/4 lămâie

puțină coajă de lămâie
sare
piper negru
pătrunjel proaspăt
opțional, chili
puțină apă în care au fiert paste

Mod de preparare:

1.
Fierbeți spaghetti în apă cu sare, al dente.
Înainte de a le scurge, păstrați puțină apă
în care au fiert paste.

3.
Adăugați ceapa tocată și usturoiul
și sotați-le împreună cu creveții până
devin aurii și își eliberează aroma.

5.
Amestecați totul ușor, astfel încât paste
să se combine cu sosul format în tigaie
și cu aromele.

2.
Încingeți uleiul de măsline într-o tigaie
și rumeniți scurt creveții.

4.
Adăugați în tigaie spaghetti fierte, suc
de lămâie, puțină coajă de lămâie și, dacă
este nevoie, puțină apă în care au fiert
paste.

6.
Decorați cu pătrunjel proaspăt,
eventual cu chili, și serviți imediat.