

# SPAGHETTIS CREVETTES AU PESTO

Mardi 15 Décembre 2020

*Un classique :*

Spaghettis crevettes au pesto pour 2 personnes et 5 sp vert ☐  
-4 spl bleu☐-1 spv violet☐ par part

*-60 g de spaghettis complets crus \**

*-200 g de crevettes roses cuites décortiquées\**

*-1 cuillerée à soupe de pesto au basilic*

*Cuire à l'eau bouillante salée les pâtes selon le temps indiqué sur le paquet, les égoutter et les verser dans une sauteuse avec un peu d'eau de cuisson.*

*Rajouter les crevettes et le pesto et bien mélanger.*

*Réchauffer quelques minutes*

*Servir bien chaud*



*Un plat rapide et tout simple à réaliser et toujours apprécié.*

*Pour le repas : salade de macédoine à la mayonnaise allégée (1 sp vert bleu violet ☐☐☐) -spaghettis crevettes au pesto (5 sp vert ☐ -4 spl bleu ☐-1 spv violet☐) -100 g de skyr 0% (1 sp vert ☐ -0 spl bleu ☐ -0spv violet☐) -100 g de compote sans sucre ajouté (0 sp vert bleu violet☐☐☐). Total : 7sp vert ☐ -5 spl bleu☐ -2 spv violet☐*

*Très bonne journée*

***Lilou3158 : blog cuisine contrôlée by lilou light.fr***

***Tous droits réservés***