



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

La préparation

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.