Elvea, L'Italie chez vous

Les pappardelles de Sven avec écrevisses et sauce tomate

Ingrédients pour 2 Personnes

300	g de	pappardelle
1		courgette
250	g de	mozzarella
1		sauce pour pâtes Elvea Basilico
		fromage parmesan
		poivre
		sel

Préparation

1. Coupez la courgette verticalement en quatre, puis en julienne.

2. Faites revenir la courgette dans un wok ou une grande poêle avec un peu d'huile d'olive et n'oubliez pas d'assaisonner avec du sel et du poivre.

3. Faites chauffer la sauce pour pâtes ELVEA avec le basilic dans une autre casserole.

4. Faites cuire les pappardelle fraîches al dente dans une grande quantité d'eau.

5. Mélangez les pâtes cuites avec la courgette et la sauce pour pâtes au basilic et gardez-les au chaud pendant un moment.

5. Ajoutez les boules de mozzarella. À la toute fin, ajoutez les écrevisses.

7. Terminez avec du parmesan fraîchement râpé. Buon appetito !

Info recettes Weight Watchers