SPAGHETTI à L’AIL, HUILE D’OLIVE ET CREVETTES (STYLE MéDITERRANéEN)



Saviez-vous que les célèbres spaghetti à l’ail et à l’huile d’olive trouvent leurs origines à Naples, au sud de l’Italie ? C’est un plat simple et populaire, imaginé autrefois par les familles italiennes qui cuisinaient avec les ingrédients les plus basiques : pâtes, ail, huile d’olive et piment.

Infos

- **Temps de préparation**: 10 mins
- **Temps de cuisson**: 15 mins
- **Portions**: 4

Ingredients

- 200 g de spaghetti
- 250 g de crevettes décortiquées
- 3 gousses d’ail hachées finement
- 4 c. à s. d’huile d’olive extra vierge
- 1 petit piment rouge frais ou une pincée de flocons de piment (optionnel)
- Sel & poivre
- Persil frais ciselé
- Jus d’1/2 citron

Préparation

Etape 1
Cuisson des pâtes : Faites cuire les spaghetti dans une grande casserole d’eau bouillante salée, selon les instructions du paquet. Égouttez en gardant un peu d’eau de cuisson.

Etape 2
Préparer l’huile aromatisée : Dans une grande poêle, chauffez l’huile d’olive à feu moyen. Ajoutez l’ail et le piment, laissez dorer légèrement (attention à ne pas brûler l’ail).

Etape 3
Cuisson des crevettes : Ajoutez les crevettes dans la poêle, faites-les revenir 2 à 3 minutes jusqu’à ce qu’elles deviennent roses et bien cuites. Salez, poivrez.

Etape 4
Mélanger les pâtes : Incorporez les spaghetti dans la poêle avec un peu d’eau de cuisson réservée. Mélangez bien pour enrober les pâtes de sauce.

Etape 5
Finaliser : Ajoutez le jus de citron et parsemez de persil frais. Mélangez une dernière fois.

Etape 6
Dresser : Servez chaud, avec un filet d’huile d’olive en plus si vous aimez