

Pâtes aux crevettes

Ingrédients:

1 tasse de tomates cerises coupées en 4
1 tasse de persil italien
Jus et zeste d'un citron
4c. à soupe d'huile d'olive
1 lb de crevette moyennes décortiquées
2 gousses d'ail
¼ c. à soupe de piments broyés
½ tasse de vin blanc
1 lb de pâte alimentaire de semoule de blé dur
2 c. à soupe de beurre
Sel et poivre.

- 1) Mettre les pâtes dans la base du multi-cuiseur et les couvrir d'eau salé..
- 2) Ajouter dans le panier de l'intelli-vap les crevettes congelées.
- 3) Cuire 12 min aux micro-ondes.
Pendant la cuisson.
- 4) Couper, les tomates en 4 avec le couteau Tupperware.
- 5) Hacher le persil avec l'extra-chef.
- 6) Dans un bol impression, mélanger les tomates, le persil et le zeste du citron (zesté à l'aide du zesteur)
- 7) Dans le micro-Pichet, presser les 2 gousses d'ail.
- 8) Y ajouter, le vin, le jus du citron pressé avec le presse citron, l'huile, le piment broyé.
- 9) Lorsque la cuisson est terminée ajouter ½ de l'eau de cuisson dans la sauce.
- 10) Si les pâtes ne sont pas al dente, remettre que les pâtes aux micro-ondes, sans les crevettes.
- 11) Égoutter les pâtes à l'aide de la passoire de l'intelli-vap.
- 12) Faire chauffer la sauce aux micro-onde 2 min et fouetter.
- 13) Tout mélanger les ingrédients dans la base du multi-cuiseur et y ajouter, le beurre, sel et poivre.