



Pennes aux scampis, courgette et pesto



Temps de préparation

30 min à 1h



Difficulté

Facile



Ingrédients

500 grammes de penne
1 kilogramme de scampi (16/20, easy peel)
10 cuillères à soupe d'huile d'olive
2 courgettes (détaillées en petits dés)
4 cuillères à soupe d'amandes
4 cuillères à soupe de pistaches
1 poignée de menthe fraîche
sel et poivre

Méthode de préparation

- 1.** Faites cuire les penne al dente dans de l'eau légèrement salée. Égouttez-les et réservez un peu d'eau de cuisson.
Décortiquez les scampis. Faites chauffer un filet d'huile d'olive dans une poêle et faites-y revenir les scampis.
- 2.** Ajoutez les dés de courgettes et laissez cuire. Arrosez de quelques cuillères d'eau de cuisson des pâtes.
- 3.** Mettez les amandes, les pistaches et quelques cuillères d'huile d'olive dans un mortier. Écrasez bien. Versez le pesto sur les scampis. Ajoutez la menthe. Assaisonnez de poivre et de sel.
- 4.** Intégrez délicatement la sauce dans les penne.
Servez immédiatement.