



Elvea, L'Italie chez vous

Scampi à la grecque



Ingrédients pour Personnes

10	scampis décortiqués
250 g de	spirelli
	ail
	huile d'olive
6	tomates séchées
400 g de	ELVEA Cubetti Ail
	olives noires (dénoyautées)
	olives vertes
0,50 cube	feta
	persil frais haché
	poivre
	sel

Préparation

1. Faire dorer de l'ail dans une grande poêle avec une cuillère à soupe d'huile.
2. Ajouter des olives et des tomates séchées préalablement coupées.
3. Ajouter les scampis et laisser cuire 5 minutes à feu doux.
4. Ajouter 1 conserve de cubetti ail et couvrir.
5. Cuire les pâtes.
6. Mélanger les pâtes et la sauce.
7. Parsemer de feta et de persil frais.

Bon appétit !

Info recette: Berry in Love

