

# Spaghettis au pesto de pistaches et crevettes



## Ingrédients pour 4 personnes

400 g de spaghettis  
1 demi-pot de pesto de pistaches  
2 anchois en filets  
300 g de crevettes  
30 ml d'eau de cuisson des pâtes  
Huile d'olives de qualité extra vierge  
Sel, gingembre, piment, persil.

[www.yaamitalie.com](http://www.yaamitalie.com)

+41 (0) 77 50 62 415

## Préparation

Décortiquez les crevettes en ouvrant la carapace, enlevez la tête et retirez la veine noire : rincez-les à l'eau froide.

Réchauffez une poêle avec deux cs d'huile d'olives de qualité extra vierge, ajoutez les anchois et laissez les fondre. Rajoutez maintenant les crevettes avec une pincée de sel et sautez-les (ou les mélanger à la cuillère).

Ajouter une pincée de piment et de gingembre. Eteindre le feu et rajoutez le persil finement haché.

Faites cuire les spaghettis à dent et égouttez-les, tout en gardant un verre d'eau de cuisson (environ 30 ml).

Renverser les spaghettis dans la marmite sur le feu doux. Rajoutez maintenant le pesto de pistache et mélangez le tout avec l'eau de cuisson afin de faire lier le pesto et les pâtes. En dernier rajoutez les crevettes déjà préparées, mélangez le tout et servez : Bon appétit !

## Suggestions :

Vous pouvez remplacer les crevettes par des gambas.

Vous pouvez utiliser la crème d'anchois au lieu des filets.

Une fois vous avez fait revenir l'ail c'est possible de l'enlever : il aura déjà transmis son parfum.