

MES TABLES DE FETES



Cassolettes de gambas et NSJ aux pâtes fraîches tricolores

Ingrédients pour 4/5 cassolettes

- 500 g de pâtes fraîches multicolores
- 8/10 gambas
- 400 g de NSJ avec corail (surgelées pour moi)
- 250/300 g environ de pesto (un pot en verre)
- sel, poivre
- basilic ciselé
- parmesan râpé

Faire cuire les pâtes dans une grande quantité d'eau bouillante salée environ 4 minutes. Attention les pâtes fraîches cuisent très vite. Pendant ce temps faire cuire les noix de st Jacques, puis les gambas, dans une poêle avec un peu d'huile d'olive, saler et poivrer, bien les faire dorer.

Egouter les pâtes et mélangez les avec le pesto et les NSJ. Répartir dans les cassolettes, disposer les gambas dessus, saupoudrer de parmesan et décorer d'une tranche de citron. Servir bien chaud, au besoin les maintenir au chaud dans le four.

<http://mestablesdefetes.canalblog.com>