



ENVI-BIO

Spaghetti crémeuse au citron

285kcal
par part



Les ingrédients bio :

1 paquet de spaghetti ENVI-BIO

80g de ricotta

2 citrons + zeste

2 càs de parmesan

Roquette

Basilic

Ce dont vous avez besoin :

- Sel
- Poivre
- Passoire
- Planche à découper
- Poêle



La recette :

- 1 Passer les spaghetti sous l'eau, saisir 3 minutes dans une poêle chaude et réserver.
- 2 Dans un bol, presser le jus des citrons et le mélanger avec la ricotta, le parmesan, le sel et le poivre.
- 3 Verser la sauce dans les spaghetti et bien mélanger.
- 4 Couper la roquette. Ajouter la dans la poêle ainsi que les zestes de citrons.
- 5 Parsemer de parmesan, de basilic et de zeste de citron. C'est prêt, trOp bOn !

