PÂTES AUX FRUITS DE MER ET NAZARETH



Instructions:
Faites cuire les pâtes al dente.

Faites revenir les oignons émincés et le piment dans le beurre. Saupoudrez de farine et mélangez.

Ajoutez le bouillon, la crème et 200 g de fromage. Mélangez vigoureusement à feu moyen.

Assaisonnez de poivre, sel et jus de citron. Ajoutez les scampis crus décortiqués, les moules, les crevettes, le persil et les pâtes dans le bouillon. Mettez ce mélange dans un plat allant au four et saupoudrez le reste de fromage par-dessus. Faites cuire 20 minutes au four préchauffé à 200 °C.

Serves:
4 people
Type de recette:
Plat principal
Niveau de difficulté:
2