



# *Penne écrevisses basilic*

## *Ingrédients*

- 350 g de Penne Rigate à la farine de blé complet Bio Rustichella d'Abruzzo
- 300 g d'écrevisses
- 10 cl d'huile d'olive extra vierge
- 2 gousses d'ail
- 4 feuilles de basilic frais
- Poivre noir

## *Préparation*

- Verser l'huile d'olive extra vierge dans une grande poêle, y ajouter une gousse d'ail épluchée et écrasée, faire cuire à feu doux pendant 2 minutes et enlever l'ail.
- Ajouter les écrevisses décortiquées et les faire rissoler.
- Saler, poivrer, ajouter un peu de vin blanc et le laisser évaporer.
- Ciseler une dizaine de feuilles de basilic.
- Égoutter les pâtes lorsqu'elles sont al dente, les ajouter à la poêle avec les écrevisses à feu vif pendant environ une minute en y ajoutant également deux cuillères à soupe d'eau de cuisson des pâtes.
- Enlever du feu et y ajouter le basilic.
- Mélanger et servir.