SPAGHETTIS AUX SEPT PARFUMS

Une recette inspirée de Thierry Marx? (Livre « Soigner son assiette pour mieux vivre durant un cancer, P Pouillart, 2024, Ed Privat) ?

Image not found
https://vite-fait-bienfaits.fr/static/recipes/210/thumbnails/20 Thierry M.jpg

?Temps de préparation : 10 min - Temps de cuisson : 15 min - Temps de repos : 0 min

?

Ingrédients (4 personnes) :?

- 1 citron jaune non traité?
- 600 g de spaghettis?
- 3 càs d'huile d'olive?
- 2 gousses d'ail?
- 2 càs de câpres?
- 1 càc de paprika?
- 2 poignées de roquette?
- 4 càs de parmesan râpé?
- Sel, poivre du moulin p.m.?

?

Préparation :?

Râper le zeste de citron et presser le fruit pour en récupérer le jus?

Cuire les pâtes al dente dans une grande quantité d'eau bouillante salée

Dans une casserole sur feu vif, faire revenir dans l'huile bien chaude les gousses d'ail écrasées et les câpres

Ajouter le jus de citron et le paprika

Réserver hors feu.

Egoutter les pâtes, incorporer la roquette, le fromage et le mix de condiments Saupoudrer de zeste de citron au service?