

Pâtes aux crevettes Bang! Bang!

- La meilleure recette de pâtes aux crevettes Bang! Bang!



Ingrédients :

- 2 tasses (16 oz) de pâtes, par exemple des spaghettis
- 1 lb et demi (0.68 kg) de crevettes moyennes, équeuté
- 2 cuillères à soupe d'huile d'olive
- 3 gousses d'ail émincées
- 3 cuillères à thé de paprika
- 1 cuillère à soupe de persil frais
- Poivre (au goût)

Pour la sauce :

- 1/2 tasse (125 ml) de **mayonnaise maison**
- 1/2 tasse (125 ml) de **sauce chili**
- 2 gousses d'ail émincées
- 2 cuillères à soupe de jus de lime
- Une pincée de flocons de poivre de cayenne
- 1/2 cuillère à soupe de poudre d'oignon

Préparation :

1. Dans un bol, mélanger tous les ingrédients de la sauce et mettre de côté.
2. Faites cuire les pâtes al dente et égouttez.
3. Placez les crevettes dans un bol et ajoutez le paprika, l'ail et le poivre.
4. Faites chauffer l'huile dans une grande casserole à feu moyen élevé.

5. Ajoutez le mélange de crevettes et faites cuire jusqu'à ce que les crevettes soient cuites. Environ 10 minutes.
6. Dans un grand bol, combinez les crevettes, les pâtes et la sauce.
7. Bien mélanger et garnir avec du persil frais.
8. Servir!

“ *Vous cherchez une bonne recette facile de pâtes aux crevettes? Celle-ci est vraiment bonne et la sauce est onctueuse!*

Merci d'imprimer ma recette! Passez le message que vous l'avez prise sur ChefCuisto.com :)