



Spaghettis sauce soleil



Temps de préparation

30 min à 1h



Difficulté

Moyenne



Ingrédients

huile d'olive
2 gousses d'ail (émincées)
3 brins de romarin (ciselés)
1 fenouil (émincé)
1 piment espagnol (épépiné et émincé)
16 scampis (décortiqués et déveinés)
1 ravier de tomate cerise (coupées en deux)
2 1/2 décilitres de rosé
sel et poivre
16 calamars (frits, prêts à l'emploi)
400 grammes de spaghetti
1 bouquet d'aneth
1 citron vert (le zeste râpé)

Méthode de préparation

- 1.** Dans une poêle, faites blondir l'ail dans un filet d'huile d'olive avec le romarin, le fenouil et le piment rouge.
- 2.** Séchez les scampis et ajoutez-les. Poursuivez la cuisson jusqu'à ce que les scampis soient cuits.
- 3.** Ajoutez les tomates cerises et arrosez de rosé. Laissez réduire quelques instants. Salez et poivrez.
- 4.** Faites cuire les calamars séparément.
- 5.** Faites cuire les spaghettis dans de l'eau légèrement salée et égouttez-les. Versez-les dans la sauce et mélangez.
- 6.** Garnissez d'aneth et de citron vert.