



PATES AU CITRON

pour 4 personnes :

500 g de fusilli - 2 citrons - 15cl d'huile d'olive - 1 belle poignée de persil plat - 2 gousses d'ail - sel - poivre –

Faire cuire dans beaucoup d'eau salée les pâtes "al dente". Pendant ce temps, râper les zestes du citron, presser son jus. Dans un bol, rassembler les zestes, le jus, le persil et l'ail hachés, sel et poivre. Verser les 10 cl d'huile. Remuer.

Egoutter les pâtes, les remettre dans la casserole et verser le contenu du bol. Bien remuer. Servir sans attendre.

Menus Propos © 2007

<http://menuspropos.canalblog.com/>

e-mail : les3aetles2m@wanadoo.fr