Spaghettis aux scampis, lardons et tomates séchées

Temps de préparation
< 30 min

Difficulté
Facile

Ingrédients

250 grammes de spaghetti
800 grammes de scampis (Fisker, EP)
100 grammes de lardons fumés (Alvo)
1⁄2 ravier tomate séchée (Idfs, marinées, coupées en morceaux)
1 poignée de pignons de pin
1 poignée de persil plat (haché finement)
1 gousse d'ail (haché finement)
sel et poivre
huile d'olive

Méthode de préparation

1. **Faites cuire les spaghettis al dente en suivant les instructions sur le paquet. Égouttez le tout.**
2. **Décortiquez les scampis et enlevez le boyau. Salez et poivrez. Chauffez l’huile d’olive dans une poêle et faites-y dorer les scampis. Ajoutez l’ail et poursuivez la cuisson.**
3. **Faites revenir les lardons et les pignons de pin dans une autre poêle.**
4. **Mélangez délicatement les scampis, les lardons, les pignons de pin et le persil dans les spaghettis.**