

Espaguetis amb llagostins i gírgoles



La mateixa recepta la pots fer amb tallarines. El curri és intens i en aquest plat hi és la gràcia.

Per a 2 persones.

Temps 30 min.

Ingredients:

- – 180 gr. d'espaguetis normals o sense gluten
- – 1 safata de gírgoles
- – 150 gr de llagostins
- – Sal i oli d'oliva
- – Curri



Elaboració:

PAS 1: Es bullen els espaguetis, mentres anem preparant

l'acompanyament. Si els fem sense gluten els hem d'esbandir un cop bullits.

PAS 2: Pelem els llagostins i netegem les gírgoles i les tallem a tiretes.

PAS 3: En una paella amb oli, s'hi salten les gírgoles.

PAS 4: Quan son toves s'hi afegeixen els llagostins i els espaguetis. Es rectifica de sal i s'hi afegeix un polsim de curri.





Bon Profit!