

# SPAGHETTIS AUX CABILLAUD PARFUMÉS À LA CITRONNELLE



Par

**Luana Belmondo**

Dans

**Ep.53 - Luana cuisine le  
cabillaud**

## INGRÉDIENTS :


- 100 g de gros spaghetti
- 2 tiges de citronnelle
- 2 pavés de cabillaud sans peau
- 1 courgette
- 1 botte d'aneth d'aneth
- 1 pincé de cannelle
- 100 g d'amandes entières
- 1 échalote
- 100 g de beurre
- 1 gousse d'ail
- 100 g de pecorino
- Huile d'olive
- Sel, poivre du moulin


## RECETTE :


Notez cette recette !

1. Coupez la courgette en julienne et le cabillaud en dés ; assaisonnez-les.
2. Faites cuire les spaghetti al dente.
3. Coupez le cœur de la citronnelle en rondelles, ajoutez l'aneth ciselé et faites-les revenir avec l'échalote hachée et la cannelle dans le beurre. Ajoutez un peu d'eau de cuisson des pâtes.
4. Incorporez la courgette et les dés de cabillaud, mélangez bien pendant quelques minutes.
5. Ajoutez les pâtes dans la préparation. Ajoutez du pecorino râpé et les amandes concassées. Mélangez pour bien enrober les pâtes.
6. Dressez dans une assiette creuse..

## PRÉPARATION :

 20 minutes

 15 minutes

 4 personnes

 Facile