

Lemon Garlic Shrimp Spaghetti

For more recipe ideas, visit us at: slofoodbank.org/nutrition

Makes: 4-6 servings **Total Time:** 30 minutes

Ingredients:

1 pound shrimp, peeled and deveined
4 cloves garlic, minced
1 cup pesto
Zest of 1 lemon
Juice of 1 lemon
3 tablespoons olive oil
Salt and pepper, to taste
Fresh parsley, chopped
Grated Parmesan cheese (optional)
1 pound spaghetti, cooked according to package instructions



1. In a skillet, heat olive oil over medium heat. Add minced garlic and sauté until fragrant.
2. Add shrimp to the skillet, cooking until they turn pink, about 2-3 minutes per side.
3. Stir in lemon zest and lemon juice. Season with salt and pepper to taste.
4. Cook spaghetti according to package instructions. Drain and then mix with pesto.
5. Toss the cooked spaghetti with the lemon garlic shrimp.
6. Garnish with fresh parsley and Parmesan cheese if desired.



For CalFresh or Food Bank information, call (805) 238-4664.

Lemon Garlic Shrimp Spaghetti

For more recipe ideas, visit us at: slofoodbank.org/nutrition

Makes: 4-6 servings **Total Time:** 30 minutes

Ingredients:

1 pound shrimp, peeled and deveined
4 cloves garlic, minced
1 cup pesto
Zest of 1 lemon
Juice of 1 lemon
3 tablespoons olive oil
Salt and pepper, to taste
Fresh parsley, chopped
Grated Parmesan cheese (optional)
1 pound spaghetti, cooked according to package instructions



1. In a skillet, heat olive oil over medium heat. Add minced garlic and sauté until fragrant.
2. Add shrimp to the skillet, cooking until they turn pink, about 2-3 minutes per side.
3. Stir in lemon zest and lemon juice. Season with salt and pepper to taste.
4. Cook spaghetti according to package instructions. Drain and then mix with pesto.
5. Toss the cooked spaghetti with the lemon garlic shrimp.
6. Garnish with fresh parsley and Parmesan cheese if desired.



For CalFresh or Food Bank information, call (805) 238-4664.

Espaguetis de Gambas al Limón y Ajo

Para más ideas de recetas, visítenos en: slofoodbank.org/nutrition

Hace: 4-6 porciones **Tiempo total:** 30 minutos

Ingredientes:

1 libra de gambas, peladas y desvenadas
4 dientes de ajo picados
1 taza de pesto
Ralladura de 1 limón
Zumo de 1 limón
3 cucharadas de aceite de oliva
Sal y pimienta, al gusto
Perejil fresco picado
Queso parmesano rallado (opcional)
1 libra de espaguetis, cocidos según las instrucciones del paquete



1. En una sartén, calentar el aceite de oliva a fuego medio. Añadir el ajo picado y saltear hasta que esté fragante.
2. Añadir las gambas a la sartén, cocinándolas hasta que se pongan rosadas, unos 2-3 minutos por cada lado.
3. Añadir la ralladura de limón y el zumo de limón. Sazone con sal y pimienta al gusto.
4. Cocer los espaguetis según las instrucciones del paquete. Escurrir y luego mezclar con el pesto.
5. Mezclar los espaguetis cocidos con las gambas al ajillo con limón.
6. Decorar con perejil fresco y queso parmesano si se desea.



Para información sobre CalFresh o el Banco de Alimentos, llame al (805) 238-4664

Espaguetis de Gambas al Limón y Ajo

Para más ideas de recetas, visítenos en: slofoodbank.org/nutrition

Hace: 4-6 porciones **Tiempo total:** 30 minutos

Ingredientes:

1 libra de gambas, peladas y desvenadas
4 dientes de ajo picados
1 taza de pesto
Ralladura de 1 limón
Zumo de 1 limón
3 cucharadas de aceite de oliva
Sal y pimienta, al gusto
Perejil fresco picado
Queso parmesano rallado (opcional)
1 libra de espaguetis, cocidos según las instrucciones del paquete



1. En una sartén, calentar el aceite de oliva a fuego medio. Añadir el ajo picado y saltear hasta que esté fragante.
2. Añadir las gambas a la sartén, cocinándolas hasta que se pongan rosadas, unos 2-3 minutos por cada lado.
3. Añadir la ralladura de limón y el zumo de limón. Sazone con sal y pimienta al gusto.
4. Cocer los espaguetis según las instrucciones del paquete. Escurrir y luego mezclar con el pesto.
5. Mezclar los espaguetis cocidos con las gambas al ajillo con limón.
6. Decorar con perejil fresco y queso parmesano si se desea.



Para Información sobre CalFresh o el Banco de Alimentos, llame al (805) 238-4664