CASARECCE AUX ANCHOIS, PISTACHES ET PESTO D'AGRUMES



Ingrédients Menù

120 g Pesto ai pistacchi (Pesto aux pistaches) - BX7
75 g Olio extravergine di oliva (Huile d'olive extra vierge) - EK5
75 g Pesto di agrumi (Pesto d'agrumes) - BO7
q.b. Buon brodo vegetale - BC1X

Ingrédients

100 g vin blanc
700 g anchois frais
persil
une gousse d'ail
sel et poivre
500 g Casarecce

Chef: Giovanni Pace

Préparation

Pour 6 personnes
Préparer le bouillon en diluant le produit Menù dans 150 ml d'eau selon les modalités indiquées sur l'emballage. Pendant ce temps, faire cuire les pâtes al dente dans une grande quantité d'eau salée. Laver et désarêter les anchois, puis les couper en petits morceaux. Faire chauffer l'huile dans une poêle et y faire revenir l'ail haché ; ajouter les anchois et le persil haché, mouiller avec le vin blanc ; saler et poivrer. Poursuivre la cuisson en allongeant avec la moitié du bouillon et en ajoutant le pesto aux pistaches. Pendant ce temps, dans une casserole, diluer à feu vif le pesto d'agrumes avec le reste du bouillon. Égoutter les casarecce et les faire sauter dans le condiment à la pistache. Répartir les pâtes sur les assiettes, compléter avec quelques cuillères à soupe de sauce aux agrumes et servir.

Préparation sans gluten

© Menù srl - Dal 1932 Produttori Specialità Alimentari
Siège légal/Établissements: Via Statale 12 n.102 - 41036 Medolla (MO) | Bureaux: Via Concordia n.25 - 41032 Cavezzo (MO)