MARITATI AVEC ÈBACCALÀ, CRÈME DE POIS CHICHES, SAUCE DE TOMATES CERISES JAUNES ET PESTO DE MARJOLAINE



Ingrédients Menù

150g Olio extravergine di oliva (Huile d'olive extra vierge) - EKC
1 boîte Èbaccalà - WL1X
1 confezione Ceci lessati (Pois chiches bouillis) - Z00
300g Datterini gialli interi in succo (Tomates cerises jaunes dans leur jus) - XM1X

Ingrédients

300g Maritati
q.s. marjolaine fraîche
50g amandes, décortiquées et pelées
q.s. sel et poivre
20g échalotes
q.s. ail

Chef: Tommaso Ruggieri

Préparation

pour 4 personnes
Mixer la moitié des pois chiches avec leur liquide et réserver. Préparer le pesto de marjolaine en mixant la marjolaine avec moitié de l'huile et les amandes, puis saler et poivrer. Pour préparer la sauce de tomates cerises jaunes, faire chauffer l'huile, faire revenir les tomates avec les échalotes et l'ail, faire cuire lentement à feu doux et ajouter le Èbaccalà, saler et poivrer. Incorporer la sauce de tomates cerises jaunes à la crème de pois chiches et les pois chiches entiers. Faire cuire les pâtes dans une grande quantité d'eau bouillante salée, les égoutter « al dente » et les mélanger à la sauce (si besoin est, ajouter un peu d'eau de cuisson). Garnir avec des gouttes de pesto de marjolaine (selon les goûts, il peut être servi séparément), un pétale de tomate frit et un peu de marjolaine fraîche.

© 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)