

PACCHERI FARCIES AU MÉROU, POMMES DE TERRE ET MOULES SUR VELOUTÉ DE BROCOLIS



Chef: Diego Ponzoni

Ingrédients Menù

40 ml. Olio extravergine di oliva - EK5

480 g. Ècernia - WG1X

50 g. Filetti di Acciughe - MP1

Ingrédients

500 g Paccheri

480 g Pommes de terre

210 g Brocolis

210 g Pecorino

sel et poivre

Persil

Poireau

Préparation

Pour 6 personnes.

Préparer la farce pour les paccheri : éplucher les pommes de terre et les couper en petits dés, les faire revenir dans une poêle avec un filet d'huile, sel et poivre, et les faire cuire en ajoutant un peu d'eau à chaque fois. Une fois cuites, elles doivent être sèches. Dans une autre poêle, faire revenir le mérou pendant quelques secondes avec l'ail, le persil et un filet d'huile. Quand les pommes de terre et le mérou sont froids, les mélanger dans une jatte et ajouter les anchois émiettés et le pecorino râpé. Saler et poivrer si besoin est. Transférer le mélange dans une poche à douille et réserver au réfrigérateur. Préparer alors le velouté de brocolis : faire cuire les brocolis dans de l'eau bouillante salée pendant 5-6 minutes, les refroidir immédiatement dans de l'eau glacée pour fixer la couleur. Les égoutter et les mixer avec un filet d'huile et de l'eau de cuisson des brocolis jusqu'à obtenir une consistance lisse et homogène. Veiller à réserver quelques bouquets pour la décoration finale. Couper des bandelettes de poireau, les faire cuire pendant environ une minute dans de l'eau bouillante et les refroidir dans de l'eau glacée. Faire cuire les paccheri al dente dans de l'eau bouillante salée et les égoutter. Les remplir avec la farce de mérou et pommes de terre, lier chaque portion de 6 paccheri farcies avec les bandelettes de poireau et les faire cuire au four ventilé à 180° - 190°C pendant 5-6 minutes. Étendre le velouté de brocolis au centre du plat et disposer dessus les paccheri gratinées. Avant de servir, décorer chaque pacchero d'une moule décoquillée et d'un bouquet de brocoli.

Préparation sans gluten

* En utilisant les paccheri marquées « sans gluten » sur l'étiquette, la préparation devient Gluten Free.