

SPAGHETTIS ALLA CHITARRA AVEC SAUCE RAGÙ BLANCHE, PESTO D'AGRUMES ET THYM CITRONNÉ



Chef: Leonardo Pellacani

Préparation

Pour 1 portion

Faire cuire les spaghetti alla chitarra dans une grande quantité d'eau salée. Pendant ce temps, préparer la sauce : dans une poêle, mettre un peu de soffritto de légumes, un filet d'huile d'olive extra vierge, la sauce ragù Èragùbianco et le pesto d'agrumes. Rendre plus onctueux en ajoutant un peu de crème fraîche. Compléter avec du thym citronné. Au besoin, ajouter de l'eau de cuisson. Égoutter les spaghetti, mélanger et ajouter le parmesan râpé et un peu de zeste de citron râpé.

Ingrédients Menù

100 g Èragùbianco con carne di pollo e di vitello (Èragùbianco avec viande de poulet et de veau) - SR1
20 g Pesto di agrumi (Pesto d'agrumes) - BO7
30 g Soffritto pronto a base di verdure fresche (« Soffritto » de légumes frais, prêt à l'emploi) - B10K

Ingrédients

100 g Spaghetti alla chitarra
30 g Crème fraîche
Q.S. Thym citronné
20 g Parmesan Parmigiano Reggiano
Q.S. Zeste de citron