SPAGHETTONI AVEC ESPADON FUMÉ, SAUCE D'AGRUMES ET CÂPRES



Ingrédients Menù

120g Pesce Spada Affumicato (Espadon fumé) (tranche) 1X9 - poids variable de 1,0 à 1,2 kg - 1X9
20g Capperini in olio extra vergine di oliva (Câpres à l'huile d'olive extra vierge) - XG7
30g Capperi sotto sale (Câpres au sel) - U39
90g Salsa di agrumi (Sauce d'agrumes) - BO0X

Ingrédients

320g spaghettoni tréfilés au bronze
q.s. marjolaine fraîche
q.s. persil frais

Chef: Maurizio Ferrari

Préparation

pour 4 personnes
Faire cuire les spaghettoni dans une grande quantité d'eau bouillante salée. Pendant ce temps, dans une poêle, faire revenir l'espadon coupé en dés et ajouter un peu d'eau de cuisson des pâtes. Égoutter les spaghettoni et les ajouter à la sauce, les mélanger pendant une minute avec quelques feuilles de marjolaine fraîche et des câpres à l'huile. Retirer du feu, ajouter la sauce d'agrumes et un peu de persil frais. Dresser le plat et garnir de quelques câpres dessalées puis frites.

© 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)