

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) - BOOX

Ingrédients

320g spaghetti tréfilés au bronze

q.s. marjolaine fraîche

q.s. persil frais

Chef: Maurizio Ferrari

Préparation

pour 4 personnes

Faire cuire les spaghetti 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 spaghetti 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.