TAGLIATELLES À LA RÉGLISSE AVEC POUSSES DE NAVET, SAUCISSE ET PIGNONS DE PIN GRILLÉS



Ingrédients Menù

160g Èfriarielli - B41

q.s. Olio extravergine di oliva (Huile d'olive extra vierge) - EKC

Ingrédients

160g saucisse

15g pignons de pin

30g beurre

2 gousses d’ail

1 piment, frais

q.s sel et poivre

40g Pecorino Romano

q.s. racine de réglisse en poudre

(pour la pate à la réglisse) 250g farine à pâtisserie

(pour la pate à la réglisse) 100g farine de semoule fine

(pour la pate à la réglisse) 50g réglisse pure, fondue

(pour la pate à la réglisse) 175g œufs

Chef: Maurizio Ferrari

Préparation

pour 4 personnes

Préparer la pâte à la réglisse en mélangeant tous les ingrédients (à la main ou avec un robot de cuisine) jusqu’à ce qu’elle soit lisse et homogène. La laisser reposer dans un sac sous vide au réfrigérateur pendant au moins deux heures. Étendre la pâte, découper les tagliatelles, les laisser sécher et les placer dans un endroit frais et sec. Dans une poêle, faire revenir la saucisse et la gousse d’ail avec un filet d’huile, ajouter le piment et les pousses de navet, saler et poivrer. Retirer la gousse d’ail. Faire griller les pignons de pin sur une plaque de cuisson recouverte de papier sulfurisé dans un four préchauffé à 180°C. Faire cuire les tagliatelles dans une casserole remplie d’eau bouillante salée, les égoutter « al dente » et les incorporer à la sauce. Terminer avec une noisette de beurre. Disposer les tagliatelles dans les assiettes et garnir avec des copeaux de pecorino, les pignons de pin grillés, un peu de racine de réglisse en poudre et un filet d’huile d’olive extra vierge.

© 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)