

## TAGLIATELLES SANS GLUTEN AVEC CRÈME AUX COURGETTES, CREVETTES ET LARD CROUSTILLANT



**Chef:** Diego Ponzoni

**Sans gluten**

### Préparation

### Préparation sans gluten

Pour 4 personnes

Préparez la crème de courgettes en coupant les courgettes en dés, puis en les faisant revenir quelques secondes dans une poêle avec de l'huile et de l'ail. Salez, poivrez et ajoutez un peu de liquide de cuisson des crevettes. Une fois à ébullition, mixez le tout avec un mixeur plongeant. Faites cuire les tagliatelles dans une grande quantité d'eau salée. Faites revenir les crevettes quelques secondes dans une poêle avec de l'huile, de l'ail et du persil. Une fois les tagliatelles cuites, assaisonnez-les avec la crème de courgettes. Dressez les assiettes, puis ajoutez les crevettes poêlées et le lard préalablement rissolé.

### Ingrédients Menù

200 g. Èmazzancolle - MJ1

40 g. Olio extravergine di oliva (Huile d'olive extra vierge) - EK5

500 g. Tagliatelle Senza Glutine (Tagliatelles sans gluten) - 7035

### Ingrédients

360 g Courgettes

100 g Lard

Persil

Ail

Sel et poivre