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



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

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 rissolée.

© 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)