TAGLIOLINI AU PESTO D'AGRUMES, CREVETTES BLANCHES ET COURGETTES



Ingrédients Menù

120 g Pesto di agrumi (Pesto d'agrumes) - BO7

180 g Èmazzancolle - MJ1

q.s. Olio extravergine di oliva (Huile d'olive extra vierge) - EK5

Ingrédients

Q.S. feuilles de menthe

Q.S. sel

Q.S. poivre noir

60 g échalote

1 orange

300 g courgettes

400 g tagliolini secs

Chef: Leonardo Pellacani

Préparation

Pour 6 personnes.

Faire cuire les tagliolini al dente dans une grande quantité d'eau salée. Pendant ce temps, faire chauffer un peu d'huile d'olive extra vierge dans une poêle avec l'échalote émincée ; ajouter les courgettes coupées en dés et les faire dorer, puis incorporer les crevettes blanches, le pesto d'agrumes et le liquide des crevettes Èmazzancolle. Saler et poivrer. Égoutter les tagliolini, les faire sauter dans le condiment précédemment préparé et aromatiser avec quelques feuilles de menthe. Répartir les pâtes sur les assiettes et saupoudrer avec du zeste d'orange préalablement râpé.

© 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)