

TONNARELLI AVEC ÈCACIOEPEPE, ÉCLATS DE PISTACHES ET TARTARE DE CREVETTES



Chef: Maurizio Ferrari

Préparation

pour 4 personnes

Faire cuire les tonnarelli dans une grande quantité d'eau bouillante salée. Pendant ce temps, dans une casserole, réchauffer le Ècacioepepe avec un peu d'eau de cuisson des pâtes. Égoutter les tonnarelli et les ajouter à la sauce, mélanger pendant une minute et dresser le plat. Garnir avec une quenelle de tartare de crevettes rouges, du poivre noir fraîchement moulu, des éclats de pistaches vertes et quelques micropousses.

Ingrédients Menù

20g Granella di pistacchio (Éclats de pistaches vertes) - 7084X
240g Ècacioepepe - S4QX
q.b. Pepe nero intero - 1240

Ingrédients

320g Tonnarelli
120g tartare de crevettes rouges
q.s. poivre noir
q.s. micropousses