TONNARELLI AVEC ÈCACIOEPEPE, ÉCLATS DE PISTACHES ET TARTARE DE CREVETTES



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

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.

© 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)