

TROCCOLI AVEC SAUCE DE COURGETTES, CREVETTES BLANCHES ET « CACIO E PEPE »



Ingrédients Menù

10 g Ècacioepepe - S4QX
45 g Èmazzancolle - MJ1
80 g Gransalsa di zucchine (Gransalsa de courgettes) - BZ1
en q.s. Olio extravergine di oliva (Huile d'olive extra vierge) - EKC

Ingrédients

80g Troccoli
en q.s. Sel
en q.s. Ail haché
en q.s. Persil haché
en q.s. Germes

Chef: Tommaso Ruggieri

Préparation

POUR 1 PERSONNE

Dans une poêle, faire revenir l'ail haché avec un filet d'huile d'olive. Ajouter la Gransalsa de courgettes et le Èmazzancolle. Faire cuire pendant quelques minutes puis ajouter le sel et le persil. Faire cuire les troccoli dans une grande quantité d'eau bouillante salée. Lorsque les troccoli sont cuits, les faire sauter avec la sauce de courgettes et les crevettes blanches. Sur l'assiette de service, verser le condiment Ècacioepepe réchauffé et y déposer les troccoli bien chauds. Terminer le plat en décorant avec de l'huile aromatisée au persil et quelques germes.