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.

© 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)