TROFIE AU PESTO D'AGRUMES ET AU SAUMON



Ingrédients Menù

10 g Pepe rosa speciale essiccato (Poivre rose spécial séché) - 1282

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

Ingrédients

500 g Trofie

20 g Persil frais

Thym frais pour décorerais

Zeste de citron frais

500 g Crème fraîche

500 g Saumon frais

100 g Beurre

160 g Oignon frais

Chef: Monica Copetti

Préparation

Pour 6 personnes

Hacher finement l'oignon frais et le faire légèrement revenir dans le beurre.

Couper le saumon frais en julienne et le faire cuire dans le fond d'oignon. Le saumon doit se décomposer légèrement durant la cuisson. Ajouter ensuite la crème fraîche et le pesto d'agrumes, puis laisser cuire quelques minutes pour relever le goût. Faire cuire les trofie dans une grande quantité d'eau salée, puis les faire sauter avec la sauce précédemment obtenue. Les servir parsemées de persil frais haché, de poivre rose, de zeste de citron et de quelques brins de thym frais.

© 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)