

## CASARECCE ESTIVE



### INGREDIENTI PER 4 PERSONE

- 320g casarecce
- 300g Datterini Gialli Interi
- 12 Mazzancolle liofilizzate
- q.b. Olio Extra Vergine di Oliva
- q.b. Pesto di Finocchietto Selvatico
- q.b. Pepe all'Arancio
- q.b. Fiocchi di Sale Marino
- q.b. Aglio a Fette
- q.b. Sale Rosa Fino

### PROCEDIMENTO

- Cuocere le casarecce in una pentola con abbondante acqua salata.
- A parte saltare le mazzancolle, dopo averle rinvenute in acqua con olio e aglio. Successivamente aggiungere i datterini.
- Scolare la pasta e saltare nella salsa.
- Servire in un piatto ben caldo, con qualche goccia di pesto al finocchietto selvatico e pepe all'arancio.

### PRODOTTI IN QUESTA RICETTA



**Datterini Gialli Interi**



**Mazzancolle liofilizzate**



**Olio Extra Vergine di Oliva**



**Pesto di Finocchietto Selvatico**



**Pepe all'Arancio**



**Fiocchi di Sale Marino**



**Aglio a Fette**



**Sale Rosa Fino**