

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
lioofilizzate**



**Olio Extra Vergine di
Oliva**



**Pesto di Finocchietto
Selvatico**



Pepe all'Arancio



Fiocchi di Sale Marino



Aglia a Fette



Sale Rosa Fino