# 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 caserecce 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