“GARGANELLI AL PETTINE” AVEC UNE SAUCE AU POISSON, ASPERGES ET PISTILS DE SAFRAN



INGRÉDIENTS POUR 4 PORTIONS

- 400g "garganelli"
- 200g poisson mixte (saumon, calmars, crevettes, moules et coques)
- 12 Asperges Vertes «Ristorazione»
- q.s. vin blanc
- q.s. Huile D’Olive Extra Vierge
- q.s. Flocons de Sel de Mer - Séchés Au Soleil
- q.s. Poivre Noir Grossièrement Moulu
- q.s. Safran Filaments - Qualité Supérieure
- q.s. ciboulette

MÉTHODE

- Au début faire fondre les pistils de safran dans un peu d’eau tiède.
- Cuire les “garganelli” dans une grande quantité salée.
- Dans une poêle à part, faire dorer les asperges après les avoir coupées en morceaux dans de l'huile et cuire le poisson coupé en dés avec de l'huile, du sel et du poivre. Après avoir doré le tout, arroser avec du vin blanc et laisser évaporer.
- Une fois la cuisson des pâtes terminée, l’ajouter à la sauce et après avoir ajouté les pistils de safran et son eau, la faire sauter à plusieurs reprises jusqu’à ce que le tout soit bien amalgamé.
- Décorer à loisir et servir.

PRODUITS DANS CETTE RECETTE



Asperges Vertes «Ristorazione»



Huile D'Olive Extra Vierge



Flocons de Sel de Mer - Séchés Au Soleil



Poivre Noir Grossièrement Moulu



Safran Filaments - Qualité Supérieure