

CASARECCE AU CITON

PÂTES



6 personnes



15 min



1,00 € / PERS



Très facile

PRÉPARATION

La panna italienne est très douce, beaucoup plus que la crème fraîche par exemple. Elle est aussi très délicate. Notre huile d'olive au citron, est également aussi savoureuse que délicate. Elle est obtenue en broyant des citrons bio en même temps que les olives tout juste récoltées. Aucun arôme bien sûr. Quant au sel au citron, les citrons, bio aussi, viennent de Sicile. Le sel d'une réserve naturelle très préservée. Des ingrédients extra pour une recette délicieuse.

INGRÉDIENTS

- 420 g Casarecce (Réf: 511)
- 4,5 CàS d'Huile d'olive Bruno Viola (Réf: 142)
- 150 ml Panna (Réf: 241)
- 1,5 CàC Sel au citron Bio (Réf: 259)

1. Porter l'eau à ébullition puis saler légèrement
2. Mettre les pâtes à cuire
3. Dans une poêle, verser la panna, l'huile d'olive au citron et les 2/3 du sel au citron. Faites chauffer à feu doux pendant 2 à 3 minutes. Ne pas cuire la panna
4. Cuire les pâtes à votre goût. Nous les conseillons al dente. Les égoutter
5. Les faire revenir dans la panna rapidement en mélangeant bien afin qu'elles soient bien recouvertes de panna
6. Ajuster en sel avec ce qu'il vous reste de sel au citron
7. Servir bien chaud