

Pâtes au pesto de fenouil sauvage

Ingrédients pour 4 personnes

400 g de pâtes bucatini ou rigatoni
1 pot de Pesto de fenouil sauvage
2 ou 3 Filets d'anchois ou de maquereau
4 cuillères à soupe d'huile d'olive extra vierge
Sel et poivre
100 g de chapelure légèrement grillée

Préparation

Mettre la casserole avec l'eau sur le feu pour cuire les pâtes.
Réchauffez une grande poêle avec l'huile d'olives de qualité extra vierge.
et ajouter les filets d'anchois (ou de maquereau).

Faire fondre les filets à feu doux en remuant avec une cuillère en bois, ajouter un peu d'eau de cuisson des pâtes, ajouter le pesto au fenouil sauvage et remuer.

Saler et poivrer au choix.

Dans une petite poêle, faire griller légèrement la chapelure ou de la mie de pain.

Faites cuire les pâtes à dent et égouttez-les, tout en gardant un verre d'eau de cuisson (environ 20 cl).

Renverser les pâtes dans la poêle avec la préparation de pesto au fenouil et remuer rapidement sur le feu doux.

Ajouter ainsi la chapelure grillée pour permettre aux pâtes de conserver la sauce.

Préparez vos assiettes et servez les pâtes en rajoutant encore de chapelure grillée, si vous le désirez : Bon appétit !



www.yaamitalie.com

+41 (0) 77 50 62 415