

SALADE DE FRUITS DE MER



INGRÉDIENTS

4 

- 200 g de farfalle
- 200 g d'Alioli pimiento Bresc
- 50 g de crème fraîche
- 300 g de fruits de mer cuits
- 1 citron
- 100 g de pomodori marinati Bresc
- 15 g de ciboulette fraîchement hachée
- poivre et sel

MÉTHODE DE PRÉPARATION

Couper le citron en deux, presser et râper une moitié et couper l'autre moitié en quartiers. Égoutter le jus des fruits de mer et le mélanger avec l'aïoli, la crème fraîche, le jus et zeste de citron et assaisonner avec du poivre et éventuellement un peu de sel. Faire cuire les pâtes dans une grande quantité d'eau avec du sel. Les pâtes ne doivent pas avoir trop de piquant, car elles sont servies froides. Les pâtes sont plus fermes grâce à la structure de l'amidon froid. Égoutter les pâtes et les sécher à la vapeur, mélanger les pâtes chaudes à la salade de fruits de mer et à la sauce pour bien absorber toutes les saveurs. Servir froid, garnir de pomodori, de ciboulette émincée et de rondelles de citron.