

CALABRIAN KISS : GAMBAS FRITES SUR LINGUINE NOIRE, POIVRONS GRILLÉS ET SAUCE AU PIMENT CALABRAIS ET POIVRONS



PRODUITS BRESC UTILISÉS



Bresc Sauce calabraise au piment et poivrons 1000g

INGRÉDIENTS

10

- 20 gambas
- 300 g de linguine noire
- 2 poivrons rouges
- 300 g de sauce au piment calabrais et poivrons
- 50 g de croquant de tomates
- cresson

MÉTHODE DE PRÉPARATION

Cuire les pâtes et les mélanger avec les poivrons grillés coupés en julienne. Humidifier le bord des verres et les tremper dans une fine couche de croquant de tomates. Assaisonner les pâtes et les poivrons avec du sel et du poivre et répartir dans les verres. Faire sauter les crevettes et en mettre deux dans chaque verre. Terminer avec la sauce au piment calabrais et au poivron et garnir avec du cresson.