

GNUDI AU PESTO BRESC BASILICO, SAUCE TOMATE ET CAPONATA – UNE DÉLICATESSE ITALIENNE



PRODUITS BRESC UTILISÉS



Bresc Pesto de basilic
1000g

INGRÉDIENTS

10

400 g de Bresc Caponata
425 g de ricotta
212,5 g de parmesan finement râpé
125 g de farine
75 g de Bresc Pesto Basilico
50 g de pecorino râpé
3,5 œuf

Sauce :

1,25 kg de tomates mûres
1,25 oignon
100 g de Bresc strattu
2,5 gousse d'ail
1,25 cube de bouillon de légumes

MÉTHODE DE PRÉPARATION

Des gnudi moelleux à la ricotta et au pesto Bresc Basilico, accompagnés d'une sauce tomate riche et d'une caponata savoureuse. Un plat qui allie les saveurs raffinées de la cuisine italienne dans une présentation élégante. Parfait en entrée ou plat léger !

Mélanger la ricotta avec le pesto, l'œuf et le parmesan jusqu'à obtention d'un mélange homogène. Ajouter la farine et en incorporer davantage si le mélange est trop humide. Saupoudrer une plaque de semoule. Remplir une poche à douille avec le mélange de ricotta et couper une ouverture de 1,5 cm. Former de longs boudins sur la plaque et saupoudrer de semoule. Couvrir d'un film alimentaire et laisser reposer une nuit au réfrigérateur.

Sortir la plaque du réfrigérateur et laisser les gnudi revenir à température ambiante. Couper en morceaux de 2 cm. Porter une casserole d'eau salée à ébullition et plonger délicatement les gnudi à l'aide d'une écumoire. Une fois qu'ils remontent à la surface, ils sont cuits.

Faire revenir l'oignon et l'ail, ajouter les tomates, le strattu et le bouillon. Laisser mijoter 10 minutes, puis mixer la sauce à l'aide d'un mixeur plongeant jusqu'à obtenir une texture lisse.

Placer la caponata dans un cercle sur l'assiette, verser la sauce autour et disposer les gnudi dessus. Saupoudrer de pecorino.