

Gemelli alla Fornaia ; basilic, noix et fromage Pecorino |

Recette pour 4 portions

Description

Un plat de pâte typique de la Toscane.

L'astuce du chef

Il est possible d'utiliser du fromage Parmesan afin de remplacer le fromage Pecorino.

Ingrédients

Sauce

- 40 Gr Basilic
- 40 Gr Fromage Pecorino
- 40 Gr Noix de grenoble
- 100 Ml Huile d'olive
- 2 Unité(s) Glaçons

Pâtes et garnitures

- 300 Gr Pâte conchiglioni
- 50 Gr Fromage Pecorino
- 2 Unité(s) Courgette
- 2 Gousse(s) Ail
- 1 Unité(s) Citron

Préparation

- Temps de préparation **30 mins**
- Préchauffez votre **four** à **400 F°**

Mise en place

Faites torréfier vos noix 4 minutes dans un four préchauffé.

Râpez le fromage pour la sauce et faites des copeaux pour la garniture.

Taillez les courgettes en dés et hachez l'ail.

Taillez le citron en quartiers.

Pâtes

Dans une casserole d'eau bouillante salée, faites cuire vos pâtes selon le temps sur l'emballage.

Une fois les pâtes cuites, égouttez-les sans les rincer, puis mélangez les avec la sauce et servez aussitôt.

Garniture et sauce

Mélangez tout les ingrédients de la sauce dans un robot culinaire et mixez le tout jusqu'à obtenir une texture lisse.

Faites sauter à l'huile d'olive les courgettes, ajoutez l'ail haché en fin de cuisson, puis assaisonnez de sel et poivre.

Montage

Déposez les pâtes dans vos assiettes, puis garnissez le tout avec les courgettes sautées ainsi que le fromage en copeaux.

Servez avec les quartiers de citron frais.

Bon appétit!