

PASTAGENUSS

Spaghetti, sauce à l'orange



KOMEKO



INGRÉDIENTS (2 Personnes)

- 1 Orange
- 8 feuilles Menthe fraîche
- 2 c.a.s Mascarpone
- 2 c.a.s Parmesan
- 2 sachets KOMEKO Spaghetti**
 - Cerises séchées tendres
 - Amandes grillées, éfilées ou concassées



PRÉPARATION

1. Prélevez le zeste de l'orange, découpez des quartiers d'oranges (de la taille d'une bouchée) et ciselez la menthe.
2. Mélangez les zestes et la menthe dans un bol avec le mascarpone et le parmesan.
3. Plongez les pâtes dans une grande casserole d'eau bouillante salée et laissez les cuire 2 minutes.
4. Avant de les égoutter, prélevez environ 3 cuillères à soupe de l'eau de cuisson pour allonger la sauce.
5. Egouttez les pâtes, mélangez-les à la sauce et disposez les quartiers d'orange, quelques cerises séchées et des amandes grillées.
6. Servez immédiatement, bon appétit.

Nos conseils :

Si vous n'aimez pas la menthe, vous pouvez changer avec du basilic.

Cette recette se déguste aussi très bien avec nos pâtes KOMEKO Fettuccine.



Sans Gluten



www.komeko.de

