PÂTES ALLA DIAVOLA



INGRÉDIENTS

10

- 20 grosses gambas avec la tête
- 30 langoustines
- 500 g de beurre
- 75 g de purée d'ail d'Andalousie Bresc
- 500 g de spaghetti
- 75 g de purée de piment rouge Bresc
- 50 g de WOKpiment Bresc
- 500 g de pomodori marinati Bresc
- 3 dl d'huile d'olive
- 3 bouquet de persil plat
- 5 citrons
- poivre et sel

PRODUITS BRESC UTILISÉS



Bresc Purée d'ail espagnol d'Andalousie 450g



Bresc Purée de piments rouges 450g



Bresc Tomates émincées et marinées 1000g



Bresc WOK Piment vert et rouge 450g

MÉTHODE DE PRÉPARATION

Faire chauffer de grill. Couper les queues des gambas et des langoustines et les déveiner. Couper le citron en quartiers. Porter à ébullition une casserole d'eau avec du sel, et faire bouillir les spaghetti al dente. Les préparer avec de l'huile d'olive, du poivre et du sel, et de la purée de piment rouge. Faire fondre entre-temps le beurre, ajouter l'ail et le zeste et jus de citron. Disposer les gambas et les langoustines dans un plat à four et les badigeonner généreusement de beurre et les faire griller jusqu'à cuisson complète. Mélanger le piment pour wok avec le pomodori marinati et servir comme sauce. Dresser les gambas et les langoustines sur les pâtes et arroser de sauce, garnir de persil plat haché et d'un quartier de citron.

Bresc BV Jakobsstaf 6 4251 LW Werkendam The Netherlands T. +31 (0) 183 200 000