

PASTA MARELLA ORECCHIETTE BIO



PASTA MARELLA ORECCHIETTE BIO / GYGAX SAUCISSE MÉNAGE / FROMAGE BIO DE CHÈVRE DU PRÄTTIGAU / JAUNE D'ŒUF D'ÉLEVAGE EN PLEIN AIR

Ingrédients pour 10 portions

Pasta Marella Orecchiette bio	1,3 kg
Gygax Saucisse ménage fumée maison	300 g
Fromage de chèvre bio du Prättigau, râpé	250 g
Jaune d'œuf, d'élevage en plein air	10
Oignon en brunoise	100 g
Ail	10 g
Ciboulette	
Sel, poivre noir, huile d'olive	

Faire revenir la saucisse ménage coupée en petits morceaux avec l'oignon et l'ail dans de l'huile d'olive, puis réserver au chaud.

Cuire les pâtes al dente dans de l'eau suffisamment salée. Conserver une partie de l'eau de cuisson pour la préparation des pâtes.

Mettre les pâtes encore chaudes dans un bol préchauffé avec tous les ingrédients restants et remuer jusqu'à obtention d'une consistance crémeuse.

Servir avec du poivre noir et de la ciboulette.

Vin conseillé

Azienda Agricola Bianchi Merlot Piaz Svizzera Italiana IGT