

POIS CHICHES VERTS, SALSA VERDE ET ORECCHIETTES

J.LENIAUD



NOMBRE DE PORTIONS : 10

TEMPS DE CUISSON :

INGRÉDIENTS



- **Pois chiches verts Service Bonduelle Food Service 1 kg**
- Orecchiette (aop Gragnano) 1 kg
- Citron jaune 1 unité
- Persil plat Pm
- Sauge Pm
- Sauce verde:
- Oignons nouveaux 0,2 kg
- Ail frais 3 gousses
- Courgettes fraîches 1 kg
- Ricotta 0,3 kg
- Parmesan 0,1 kg
- Poivre noir du moulin Pm
- Fleur de sel Pm

POIS CHICHES VERTS, SALSA VERDE ET ORECCHIETTES

J.LENIAUD

DÉROULEMENT DE LA RECETTE

ÉTAPE 1

Cuire les pâtes selon les recommandations.

ÉTAPE 2

Suer à l'huile d'olive les oignons nouveaux ciselés et l'ail écrasé.

ÉTAPE 3

Ajouter la courgette en cube puis laisser revenir en donnant une légère coloration.

ÉTAPE 4

Ajouter 4 pochons d'eau de cuisson des pâtes (utiliser l'amidon pour lier).

ÉTAPE 5

Mixer en laissant quelques morceaux puis ajouter la ricotta et le parmesan.

L'ÉTAPE CLÉ : ÉTAPE 6

Assembler les pâtes et les Pois chiches verts Bonduelle Food Service. Ajouter la sauce et laisser mijoter 3 minutes.

ÉTAPE 7

Dresser dans les contenant choisis puis terminer le plat en zestant à la micro plane le citron jaune. Ajouter le persil et la sauge ciselée. Saler poivrer et envoyer !