FICHE RECETTE

Mise à jour : 29/04/2024

Spaghetti aux champignons de Paris, pancetta, émincés de poulet & sauce Pomodoro

Ingrédients (pour 1 personnes)

Quantité	Libellé produit	Réf
0.1	Spaghetti en sac 5 kg BARILLA	0015374
0.05	Sauce Pomodoro Basilico	~
0.05	Champignons de Paris	~
0.05	Emincé de poulet	~
0.025	Pancetta	~
1 PCE	Echalote	~
1	Basilic frais	~
1	Huile d'olive	~
1	Sel/poivre	~

Étapes de préparation

1. 1. Faire cuire les Spaghetti Barilla pendant 4 minutes dans 1 L d'eau bouillante, avec 7 g de sel. Après les avoir égouttés, ajouter un filet d'huile d'olive. Réserver.
2. 2. Laver et couper les champignons, puis les faire revenir dans une poêle avec l'échalote et de l'huile d'olive.
3. 3. Découper la pancetta en petits dés, et la rajouter à la préparation une fois que les champignons sont cuits. Réserver.
4. 4. Faire cuire les émincés de poulet, puis ajouter le reste de la préparation a celui-ci.
5. 5. Verser la sauce pomodoro Barilla, et laisser mijoter quelques minutes.

Ces spécifications sont données dans un souci d'information et peuvent être modifiées en fonction de contraintes techniques et/ou réglementaires, selon les informations fournies par le fournisseur.
Photo non contractuelle - suggestion de présentation

6. Faire la 2ème cuisson des pâtes : 50 secondes dans l’eau bouillante, non salée.

7. Ajouter et mélanger pendant quelques seconde les Spaghetti, rectifier l’assaisonnement.

8. Dresser les Spaghetti, décorer avec des feuilles de basilic frais et une chips de Pancetta.

Ces spécifications sont données dans un souci d'information et peuvent être modifiées en fonction de contraintes techniques et/ou réglementaires, selon les informations fournies par le fournisseur.
Photo non contractuelle - suggestion de présentation