

Ferenczi Robert

Paste mediteraneene "Chios"

Ingrediente:

Paste proaspete artizanale 100gr

Sos pesto rosso primerba 15gr

Sos pesto basilica primerba 50gr

Fructe de mare (creveti,baby caracatita,carne de scoici,inele calamari)150gr

Lamiae 1 buc

Tulie 3 buc(décor)

Flori comestibile 2 buc

Mod de preparare:

1. Se fierb pastele 3 min in apa cu sare.
2. Se incing 2 tigai cu putin ulei.
3. Intr-o tigaie incalzim pesto primerba de busuioc.
4. In cealalta tigaie prajim fructele de mare pe care la final il stingem cu putina zeama de lamiae.
5. Pregatim farfuria pentru montaj.
6. Punem in mijlocul farfuriei 15gr pesto rosso primerba, aranzam in farfurie cu miscari circulare incat sa fie un cerc.
7. Adugam pastele fierte in pesto primerba de busuioc incalzit, amestecam pana acoperim fiecare bucata de pasta cu sosul.
8. Pastele cu sosul de busuioc il adaugam peste cercul de pesto rosso primerba
9. Scoatem din tigaie fructele de mare prajite si le asezam pe paste incat sa fie present peste tot.
10. Decoram cu tuille si flori comestibile.