

Pasta Piemonte



**FABRICATION ARTISANALE PATES FRAICHES
EPICERIE FINE - VINS - TRAITEUR**

PANIERS GASTRONOMIQUES



**NOS CONSEILS POUR DEGUSTER
NOTRE CREATION...**

LES RAVIOLIS AU CITRON DE MENTON©

34, RUE PARTOUNEAUX - MENTON - TEL 04. 93.57.26.21

www.pastapiemonte.com

LES RAVIOLIS AU CITRON DE MENTON© constituent un plat principal savoureux et léger (seulement 250 cal pour 100 gr). Après 4 minutes de cuisson dans une casserole d'eau bouillante salée, vous pouvez les napper avec du beurre fondu dans lequel vous avez coupé finement quelques feuilles fraîches de sauge, ou les assaisonner avec de l'huile d'olive et quelques feuilles de roquette fraîche dessus sans oublier... le Parmesan bien sûr!!! Vous pouvez aussi réaliser un apéritif gourmand ou un dessert croustillant: plongez les **raviolis au citron de Menton©** (sans les cuire avant) dans une friteuse ou dans une poêle avec un fond d'huile pour friture. Les faire cuire 1 minute par côté et les déposer sur un papier absorbant. A vous alors de choisir la version salée avec du parmesan ou en dessert avec du sucre glace. BON APPETIT!!!

Recette de Sauce au Saumon et citron safranée par Adrien PEDRAZZI Candidat Masterchef 4

Pour 4 personnes : 200g de saumon, 10 cl d'huile d'Olive Vierge Extra, 33 cl de crème fraîche liquide, 1g de Safran de Sospel, le jus d'un citron de Menton, une pincée de Piment d'Espelette, quelques zests de citron de Menton blanchis, sel et poivre.

-Mélanger le saumon coupé en petits morceaux avec l'huile d'Olive, le jus de citron et le piment d'Espelette.

-Faire infuser le safran de Sospel dans la crème en la chauffant doucement.

-Une fois que la crème est chaude, rajouter le saumon avec sa marinade et quelques zests de citron de Menton que vous aurez préalablement blanchis. Salez et poivrez à votre convenance, servez votre sauce bien chaude sur vos délicieux **raviolis au citron de Menton© de Pasta Piemonte** et régalez-vous!!!

