

Pâtes casarecce au carottes et gingembre

sauce citronnée

Les Casarecce (« faites maison » en italien) sont originaires de Sicile mais on les retrouve fréquemment aussi dans d'autres régions du Sud de l'Italie. Elles doivent leur nom à l'ancienne tradition des pâtes faites maison. Enroulées à la façon des anciens parchemins, les Casarecce sont incurvées aux extrémités ce qui leur permet de recueillir la sauce jusqu'à la dernière goutte. Leur surface lisse et poreuse convient pour tous les types de sauces, de la cuisine traditionnelle jusqu'aux plats légers et vite prêts.

Pour 10 personnes

INGRÉDIENTS

800 g pâtes casarecce la collezione (*Bailla*)
1200 g de carottes
100 g de gingembre
12 g de romarin frais
le zeste de 1 citron
150 ml crème de soja
100 g cranberry

MODE DE PRÉPARATION

- Épluchez et coupez les carottes d'une taille égale aux pâtes. Cuisez-les à la vapeur; al-dente.
- Coupez le gingembre en très fines juliennes et faire frire brièvement dans un peu d'huile neutre.
- faire gonfler pendant 10 min les canneberges dans un peu d'eau.
- Cuire les pâtes al-dente
- Mélangez le tout avec la crème de soja, le zeste de citron et les feuilles de romarin dans un plat à four.
- Chauffez le tout pendant 5 à 10 min au four

Astuce:

Remplacez le citron par de l'orange

Si vous voulez employer des tagliatelles, coupez les carottes de la même taille.

