

# 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.*

