



# MORUE EN CROÛTE

Avec linguine au pesto  
de tomates séchées



Prép.  
5 m



Cuisson  
20 m



Portions  
2

## PREPARAZIONE

**UNO** Ouvrez une bouteille de vin et servez-vous un verre!

**DUE** Préchauffez le four à 400°F.

**TRE** Déposez le poisson sur la feuille de papier sulfurisé fournie dans une assiette à tarte, ou une tôle quelconque.

**QUATTRO** Mettez la morue au four. Faites cuire environ 20 minutes (le temps de cuisson peut varier en fonction du type de four utilisé). La chair au centre doit atteindre 74°F, avec une croûte dorée sur le pourtour.

**CINQUE** Au bout de 10 minutes, sortez les autres ingrédients du réfrigérateur.

**SEI** Lorsque le poisson est cuit, fermez le four et laissez-y le poisson.

**SETTE** Dans un grand poêlon, chauffez la tartinade à l'ail à feu vif.

**OTTO** Ajoutez les tomates, le basilic et les oignons verts, laissez frémir un peu.

**NOVE** Ajoutez le mélange pesto rosso/ vin blanc et les 2 contenants de sauce napoletana. Attendez une minute.

**DIECI** Ajoutez les pâtes et remuez 3-5 minutes à feu mi-vif.

**UNDICI** Retirez le poisson du four. Disposez les pâtes au fond d'un bol et placez le poisson sur le dessus.

**DODICI** Tartinez les tranches de pain et grillez environ 1 minute de chaque côté, au four à gril, sur le BBQ ou à la poêle jusqu'à ce que le pain soit doré.

**TREDICI** Dégustez!

## INGREDIENTI

Filets de morue  
en croûte

Linguine

Sauce napoletana

Tartinade à l'ail

Tomates cerises

Pesto rosso, vin blanc

Oignon vert, basilic

## ACCOMPAGNAMENTI

Bouteille de vin

Tranches de pain  
à griller

Tartinade à l'ail



CUCINARE  
CON PACINI



**NOTA BENE** - *Ce délice doit être  
consommé dans les 24 heures.*