



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.



CRUSTED COD

with linguine and sundried tomato pesto



Prep.
5 m



Cook
20 m



Serves
2

PREPARAZIONE

UNO Open the bottle of wine and pour yourself a drink!

DUE Preheat your oven to 400°F.

TRE Place the fish on the sheet of provided parchment paper on a pie plate or baking sheet.

QUATTRO Place the cod in the oven. Cook for about 20 minutes (cooking time may vary depending on oven). The flesh in the centre should be 74°F, with a golden crust all around.

CINQUE After 10 minutes, take ingredients out of refrigerator.

SEI When the fish is done, turn the oven off, leaving the fish inside.

SETTE Heat the garlic spread over high heat in a large skillet.

OTTO Add the tomatoes, basil and green onion. Then simmer.

NOVE Add the pesto rosso / white wine mixture and the 2 containers of Napoletana sauce. Wait 1 minute.

DIECI Add the pasta and stir 3 to 5 minutes over medium-high heat.

UNDICI Remove the fish from the oven. Place the pasta in the bottom of a bowl and add the fish on top.

DODICI Add garlic spread to the slices of bread and grill for about 1 minute on each side under a broiler, on your BBQ or in a pan, until the bread is golden brown.

TREDICI Enjoy!

INGREDIENTI

Crusted cod fillets

Linguine

Napoletana sauce

Garlic spread

Cherry tomatoes

Pesto rosso, white wine

Green onion, basil

ACCOMPAGNAMENTI

Bottle of wine

Slices of bread to grill

Garlic spread



CUCINARE
CON PACINI



NOTA BENE - Consume this
delight within 24 hours.