



35 Place de l'Eglise, 72 560 Changé
mickael.doire@traditionsarthoise.fr



Facile



4 personnes



10 min de préparation



10 min de cuisson

Emincés de bœuf aux farfales



Suggestions:

Anjou rouge

Côtes du Rhône
village

Ingrédients

300g e bavette d'ailoyau
300g de farfale
150g de tomates confites (en conserve ou surgelée)
10 feuilles de basilic
50g de pignons
50g de parmesan
1 gousse d'ail
4 cuillères à soupe d'huile d'olive
Jus de citron
30g de beurre
Sel, poivre

Préparation

- 1 Préparez un pesto rosse en mixant 50g de tomates confites, les feuilles de basilic, les pignons, le parmesan, la gousse d'ail et 2 cuillères à soupe d'huile d'olive. Réservez.
- 2 Pendant ce temps, faites bouillir une grande casserole d'eau et faites cuire les farfales al dente.
- 3 Emincez les bavettes puis faites cuire à feu vif selon votre goût.
- 4 Mettez en assiettes avec la sauce et les farfales.



Astuce de votre artisan boucher-charcutier-traiteur



Vous pouvez remplacer les farfales par des tagliatelles fraîches faites maison !

Retrouvez toutes nos recettes sur notre site internet : www.traditionsarthoise.fr

Donnez votre avis sur  Tradition Sarthoise