LINGUINE ALLA CARBONARA MIT MEERES-AROMEN



Menù-Zutaten

20 g Pesce Spada Affumicato (trancio) (Geräucherter Schwertfisch im Stück) - 1X9
20 g Tonno Affumicato (trancio) (Geräucherter Thunfisch im Stück) - 1Z9
320 g Grancrema alla Carbonara („Grancrema“ alla Carbonara) - ST1X
q.b. Olio extravergine di oliva (Natives Olivenöl extra) - EK5

Zutaten

320 g durch Bronzeformen gezogene Linguine
80 g Garnelenschwänze (bereits gesäubert)
20 g Venusmuscheln (bereits geschält)
60 g Miesmuscheln (bereits geschält)
n.B. bunter Pfeffer, gemahlen

Chef: Maurizio Ferrari

Zubereitung

Für 4 Personen
Die Linguine in reichlich Salzwasser garen. In der Zwischenzeit in einer Pfanne etwas Öl erhitzen und den geräucherten Schwertfisch, den geräucherten Thunfisch und die gehackten Garnelenschwänze etwa eine Minute lang anbraten, etwas Kochwasser der Muscheln dazugeben und den Herd ausschalten. Die „Grancrema“ alla Carbonara, die Miesmuscheln und die Venusmuscheln in die Pfanne geben.
Die Linguine abgießen, zur Sauce in die Pfanne geben, eine Minute schwenken, vom Herd nehmen und anrichten. Mit ein paar Hippen und Brunnenkresse garnieren und mit gemahlenem buntem Pfeffer bestreuen.

© Menù srl - Dal 1932 Produttori Specialità Alimentari
Geschäftssitz/Produktion: Via Statale 12 n.102 - 41036 Medolla (MO) | Verwaltung: Via Concordia n.25 - 41032 Cavezzo (MO)