LINGUINE MIT ARTISCHOCKEN UND GARNELEN



Menù-Zutaten

150 gr Gransalsa di cuori di carciofo (Gransalsa mit Artischockenherzen) - C1107
220 g Carciofi alla Giudia - HD307
50 g. Gamberetti liofilizzati (Gefriergetrocknete Garnelen) - MS9

Zutaten

n.B. Salz und Pfeffer
n.B. Frische Petersilie
1 Zehe Knoblauch
30 g Sesamsamen
100 g Kirschtomaten
500 g Linguine

Chef: Leonardo Pellacani

Zubereitung

Für 6 Personen

Rehydrieren Sie die gefriergetrockneten Garnelen, indem Sie sie einige Minuten lang in kaltem Wasser einweichen. Die Linguine in reichlich Salzwasser bissfest kochen. In der Zwischenzeit in einer Pfanne eine zerdrückte Knoblauchzehe in nativem Olivenöl extra anbraten, die gehackte Petersilie und die Garnelen hinzugeben und eine Minute lang braten. Die halbierten Kirschtomaten, die in dünne Scheiben geschnittenen Artischocken aufjüdischer Art und die Gransalsa mit Artischockenherzsauce unterrühren; mit Pfeffer und Salz abschmecken und weiterkochen. Die Sesamsamen in eine beschichtete Pfanne geben und auf dem Herd rösten, bis sie Farbe annehmen. Nun die Linguine abtropfen lassen, in der Artischockensauce schwenken und mit etwas nativem Olivenöl extra, gehackter Petersilie und geröstetem Sesam verfeinern.

Verarbeitung ohne Gluten

© 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)