

LINGUINE MIT ARTISCHOCKEN UND GARNELEN



Menù-Zutaten

150 gr Gransalsa di cuori di carciofo (Gransalsa mit Artischockenherzen) - C1107
220 g. Carciofi alla Giudia (Artischocken auf jüdische Art) - HD3
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 Pellaconi

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

Utilizzare Pasta riportante in etichetta la dicitura senza glutine.