LINGUINE MIT GARNELEN



Chef: Monica Copetti

Menù-Zutaten

400 g. Sugo all’Arrabbiata (Scharfe Sauce) - CR1

50 g. Gamberetti liofilizzati (Gefriergetrocknete Garnelen) - MS9

n.B. Olio extravergine di oliva (Natives Olivenöl extra) - EK5

Zutaten

n.B. Petersilie

n.B. Basilikum

500g Linguine

1 Lauch

Zubereitung

Für 6 Personen

Schneiden Sie zwei Finger dünn vom Lauchkopf ab und braten Sie sie vorsichtig in einer Pfanne mit zwei Esslöffeln Öl an. Fügen Sie die Arrabbiata-Sauce hinzu und lassen Sie die Garnelen in der Zwischenzeit in kaltem Wasser ziehen. Fügen Sie sie der Sauce mit ein paar gehackten Basilikumblättern hinzu. Die Linguine al dente kochen und dann mit Garnelen in die Arrabbiata-Sauce geben. Mit gehackter Petersilie bestreuen und mit etwas rohem Olivenöl bestreuen.

Verarbeitung ohne Gluten

Utilizzare Pasta riportante in etichetta la dicitura senza glutine.

© 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)