LINGUINE MIT TINTENFISCH UND ARTISCHOCKEN



Menù-Zutaten

50 g Gransalsa di cuori di carciofo (Gransalsa mit Artischockenherzen) - C1107

q.b. Olio extravergine di oliva (Natives Olivenöl extra) - EKC

Zutaten

80 g Linguine

n.B. Gehackte Schalotte

n.B. Knoblauch

n.B. Gehackte Petersilie

20 g Kirschtomaten

Chef: Leonardo Pellacani

Zubereitung

Für 1 Person

Wir kochen die Linguine in reichlich kochendem Salzwasser. Wir bereiten die Sauce vor, indem wir ein wenig Öl, einige gehackte Schalotten und Knoblauch hinzufügen und den Herd einschalten. Die Schalotte und der Knoblauch werden leicht angefeuchtet. Wir fügen den Tintenfisch, ein wenig Petersilie und die Gransalsa mit Artischockenherzen hinzu. Wir fügen ein wenig Flüssigkeit aus dem Tintenfisch hinzu, die die Sauce weicher macht und ihr außerdem Geschmack verleiht. Nun wird alles ein paar Minuten lang verrührt, während die Sauce weiter kocht, und dann ausgeschaltet. Die Linguine sind gekocht: abtropfen lassen und mit ein wenig Kochflüssigkeit übergießen. Wir garnieren mit einer gewürfelten sautierten Tomate und etwas Petersilie, um einen Farbtupfer zu setzen. Zum Schluss träufeln wir noch etwas Öl darüber und fertig ist das Gericht.

© 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)