LINGUINE MIT TINTENFISCH UND GEISSELGARNELEN



Menù-Zutaten

180 g. Pomodorina (Tomatensauce) - CA1
200 g Ènerodiseppia - WBQX
400 g Èseppiafette - WD1X
60 g. Èmazzancolle - MJ1
q.b. Olio extravergine di oliva (Natives Olivenöl extra) - EK5

Zutaten

n.B. Salz
n.B. Petersilie
n.B. Knoblauch
300 g Zucchini
480 g Linguine

Chef: Leonardo Pellacani

Zubereitung

Für 6 Personen

In einer Pfanne mit etwas Öl den gehackten Knoblauch mit der Petersilie ein paar Sekunden lang anbraten. Sofort ènerodiseppia hinzufügen und einige Minuten lang erhitzen. In der Zwischenzeit die Linguine in reichlich Salzwasser kochen. Wenn sie gar sind, lassen Sie sie bissfest abtropfen und schwenken sie einige Minuten lang mit der frisch zubereiteten Sauce. Die Kirschtomaten mit einem Mixer emulgieren und auf dem Teller verteilen. Die Linguine in der Mitte des Tellers anrichten und mit den sautierten Zucchini und Garnelen garnieren.

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)