

LINGUINE MIT VENUSMUSCHELN UND BOTTARGA



Chef: Diego Ponzoni

Zubereitung

Für 6 Personen

Die Linguine in reichlich Salzwasser bissfest kochen. In der Zwischenzeit 45 g natives Olivenöl extra mit zwei zerdrückten Knoblauchzehen in einem Topf anbraten, die Muschelkonservenflüssigkeit einrühren und zwei Minuten bei starker Hitze kochen. Nun die Venusmuscheln hinzufügen und die Sauce durch kurzes Kochen binden. Die Linguine abtropfen lassen und in der vorbereiteten Sauce schwenken; mit gehackter Petersilie und nativem Olivenöl extra würzen. Die Nudeln auf die Teller verteilen und mit geriebener Bottarga und gehackter Petersilie bestreuen. Dazu einen Spritzer natives Olivenöl extra.

Verarbeitung ohne Gluten

Verwenden Sie Nudeln, die als glutenfrei gekennzeichnet sind.

Menù-Zutaten

24 g Bottarga di muggine (Bottarga von der Meeräsche) - 12Z

90 g Olio extravergine di oliva (Natives Olivenöl extra) - EK5

Zutaten

n.B. Salz

2 Knoblauchzehen

n.B. Petersilie

540 g Linguine