SPAGHETTI MIT SEEIGELFLEISCH UND BOTTARGA

Menù-Zutaten

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

2 confezione Polpa di riccio al naturale (Seeigelfleisch, natur) - MW9

q.b. Knoblauch Scheiben - 1225

Zutaten

500 g Spaghetti

n.B. Petersilie

n.B. Salz und Pfeffer

Chef: Monica Copetti

Zubereitung

Für 6 Personen

Die Spaghetti in reichlich Salzwasser bissfest kochen. In der Zwischenzeit den abgetropften Knoblauch in einer Pfanne mit etwas nativem Olivenöl extra anbraten; vom Herd nehmen und die gehackte Petersilie dazugeben, dann das Seeigelfleisch unter die vorbereitete Bratmischung mischen. Die Spaghetti abgießen, in der Sauce schwenken, mit Bottarga bestreuen und heiß servieren.

Verarbeitung ohne Gluten

Verwenden Sie Nudeln, die als glutenfrei gekennzeichnet sind.

© 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)