SPAGHETTI MIT GROSSEN VENUSMUSCHELN, BOTTARGA UND ARTISCHOCKEN



Menù-Zutaten

10 g Bottarga di tonno (Thunfisch-Bottarga) - 11Z

2 Carciofi alla Giudia - HD307

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

Zutaten

200 g Saatöl

50 g Griess

Knoblauch

n.B. Salz und Pfeffer

n.B. Petersilie

600 g Spaghetti

Chef: Monica Copetti

Zubereitung

Die Artischocken in Julienne-Streifen schneiden und die Spaghetti in kochendem Salzwasser garen. In der Zwischenzeit den gehackten Knoblauch im Öl anbraten, die Petersilie und kurz darauf die Flüssigkeit der Venusmuscheln dazugeben. Die Artischocken in einer eigenen Pfanne frittieren und auf saugfähigem Papier abtropfen lassen. Die noch sehr bissfesten Spaghetti abgießen und in der Pfanne fertig garen, in die bereits die Bottarga und die Muscheln beigemengt wurden. Die Artischocken erst ganz am Schluss dazugeben, damit sie knusprig bleiben, und servieren.

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)