SPAGHETTI MIT MEERESSCHAUM



Menù-Zutaten

100 g. Èbisquedicrostacei (Bisque aus Krustentieren) - WJQX
100 g. Pomoleggero - B81X
450 g. Èmaremix - MZ1
500 g. Spaghetti senza glutine (Glutenfreie Spaghetti) - 7034
q.b. Olio extravergine di oliva (Natives Olivenöl extra) - EK5

Zutaten

12 Miesmuscheln
n.B. Knoblauch
n.B. Petersilie
n.B. Fenchel
18 Venusmuscheln

Chef: Leonardo Pellacani

Glutenfrei

Zubereitung

Für 6 Personen

In einer Bratpfanne etwas gehackten Knoblauch anbraten. Den abgetropften Èmaremix und die Bisque aus Krustentieren hinzufügen und alles einige Minuten lang erhitzen. Die Pomoleggero-Sauce dazugeben. Mit gehackter Petersilie abschließen. Separat ein paar Knoblauchzehen in einer Pfanne anbraten. Die Miesmuscheln und Venusmuscheln dazugeben, so dass sie sich öffnen. Die Spaghetti in reichlich kochendem Salzwasser kochen. Die Spaghetti bissfest abgießen und mit der vorbereiteten Fischsauce anmachen. Zum Servieren die Petersilie, die Miesmuscheln, die Venusmuscheln, den Fenchel und einen Schuss Olivenöl dazugeben.

Verarbeitung ohne Gluten

utilizzare un prodotto che riporti in etichetta Senza Glutine

© 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)