SPAGHETTI MIT VENUSMUSCHELN



Menù-Zutaten

100 g Polpavera fine (Feines Tomatenfruchtfleisch) - UV3
20 g. Bottarga di tonno (Thunfisch-Bottarga) - 11Z
300 g. Peperonepronto (Tafelfertige Paprika) - V41
q.b Saporitore alle vongole (Würzmittel mit Venusmuschelgeschmack) - BM0
q.b. Olio extravergine di oliva (Natives Olivenöl extra) - EK5

Zutaten

500 g Spaghetti
50 ml Weißwein
n.B. Petersilie
1 Zehe Knoblauch
200 g Venusmuscheln

Chef: Monica Copetti

Zubereitung

Für 6 Personen

Eine Knoblauchzehe in Olivenöl anbraten, herausnehmen und die Venusmuscheln und etwas Fischbrühe aus der Muschelsoße dazugeben, zwei Esslöffel Tomaten zum Andicken, während die Spaghetti bissfest kochen. Eine Handvoll Petersilie (nach Belieben auch gehackten Knoblauch), Salz und Pfeffer hinzufügen. Die Spaghetti in der Sauce anbraten, die gewürfelte Paprika und die Venusmuscheln hinzufügen und heiß mit etwas Öl servieren.

Verarbeitung ohne Gluten

Utilizzare Pasta riportante in etichetta la dicitura 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)