SPAGHETTI MIT VENUSMUSCHELN, BROKKOLI UND BOTTARGA



Menù-Zutaten

300 g. Broccoli saporiti (Schmackhafter Brokkoli) - B30K

q.b. Bottarga di tonno (Thunfisch-Bottarga) - 11Z

Zutaten

n.B. Salz

n.B. Knoblauch

n.B. Frische Petersilie

n.B. Weißwein

1 kg Venusmuscheln

500 g Spaghetti

Chef: Leonardo Pellacani

Zubereitung

Für 6 Personen

Den Brokkoli abtropfen lassen und in gleichmäßige Würfel schneiden. In der Zwischenzeit die Spaghetti in reichlich Salzwasser bissfest kochen. Den Knoblauch in einer Pfanne mit dem nativen Olivenöl extra anbraten, dann die gut gewaschenen Venusmuscheln hinzufügen. Mit Weißwein ablöschen und zugedeckt bei mittlerer Hitze kochen, bis sich die Muscheln öffnen. Nun den Brokkoli dazugeben und weitere zwei Minuten kochen lassen. Die Spaghetti abgießen und in der vorbereiteten Sauce schwenken; mit geriebener Bottarga und gehackter Petersilie bestreuen. Sofort 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)