SPAGHETTI MIT VENUSMUSCHELN, GARNELEN UND SOLEGGIATI-TOMATEN



Menù-Zutaten

100 g. Soleggiati - TX1

200 g. Gamberetti liofilizzati (Gefriergetrocknete Garnelen) - MS9

q.b. Olio extravergine di oliva (Natives Olivenöl extra) - EK5

Zutaten

500 g Grobe Spaghetti

30 g Schalotte

n.B. Petersilie

n.B. Knoblauch

n.B. Salz

250 g Venusmuscheln

Chef: Leonardo Pellacani

Zubereitung

Für 6 Personen

Rehydrieren Sie die Garnelen, indem Sie sie fünf Minuten lang in kaltem Wasser einweichen, und lassen Sie sie dann vorsichtig abtropfen. In der Zwischenzeit die Spaghetti in reichlich Salzwasser bissfest kochen. In einer Kasserolle den gehackten Knoblauch und die Schalotte mit etwas Olivenöl anbraten. Die Soleggiati-Tomaten und die rehydrierten Garnelen hinzufügen und einige Minuten weiter kochen. Nun die Flüssigkeit der zuvor mit Öl, Knoblauch und Petersilie gekochten Venusmuscheln hinzugeben; zum Schluss die Venusmuscheln hinzufügen und kurz auf dem Herd ziehen lassen. Die Spaghetti bissfest abgießen und in der vorbereiteten Sauce schwenken; mit gehackter Petersilie und etwas nativem Olivenöl extra verfeinern.

© 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)