SPAGHETTI MIT VENUSMUSCHELN UND CHAMPIGNONS IN ARTISCHOCKENCREME



Menù-Zutaten

100 g Gransalsa di cuori di carciofo (Gransalsa mit Artischockenherzen) - C1107
150 g Funghi prataioli trifolati in asettico (Gedünstete Champignons, aseptisch zubereitet) - FE1
650 g Vongole del Pacifico sgusciate al naturale (Geschälte Venusmuscheln aus dem Pazifik, natur) - MA1
q.b. Olio extravergine di oliva (Natives Olivenöl extra) - EK5

Zutaten

500 g Spaghetti
50 g Schalotte
n.B. Trockener Weißwein
n.B. Petersilie
n.B. Salz und Pfeffer

Chef: Monica Copetti

Zubereitung

Für 6 Personen

Die Spaghetti in reichlich Salzwasser bissfest kochen. In der Zwischenzeit etwas Olivenöl in einem Topf erhitzen und die gehackte Schalotte anschwitzen, die Venusmuscheln hinzufügen und mit Weißwein ablöschen, dann die gedünsteten Champignons, die Gransalsa mit Artischockenherzen und etwas gehackte Petersilie hinzufügen und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Die Spaghetti abgießen und in der vorbereiteten Sauce schwenken. Sofort servieren.

© 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)