TAGLIATELLE MIT ARTISCHOCKEN UND GARNELEN



Menù-Zutaten

35 g. Gamberetti liofilizzati (Gefriergetrocknete Garnelen) - MS9
450 g. Gransalsa di cuori di carciofo (Gransalsa mit Artischockenherzen) - C1107
q.b. Grancuoco granulare (Brühegranulat „Grancuoco“) - BH1
q.b. Olio extravergine di oliva (Natives Olivenöl extra) - EK5

Zutaten

400 g Frische Tagliatelle
n.B. Frische Petersilie

Chef: Diego Ponzoni

Zubereitung

Für 6 Personen

Die Garnelen in einer Schüssel ein bis zwei Minuten in kaltem Wasser einweichen. In der Zwischenzeit die Nudeln in reichlich Salzwasser bissfest kochen. Die Brühe mit dem Brühegranulat "Grancuoco" von Menu zubereiten. Nun die Sauce mit Artischockenherzen in einen Topf geben, mit einem Schöpflöffel der Brühe verdünnen und erhitzen. Die Nudeln abgießen und in der Artischockensoße schwenken, die Garnelen und etwas gehackte Petersilie dazugeben. Zum Schluss mit etwas nativem Olivenöl extra beträufeln und 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)