

ESPAGUETIS CON ALMEJAS, BOTARGA DE ATÚN Y ALCACHOFAS



Chef: Monica Copetti

Preparación

Para 6 personas

Cortar las Alcachofas en juliana y cocer los espaguetis en agua salada.

Mientras tanto saltear el diente de ajo picado con aceite, añadir el perejil y el líquido de Almejas naturales.

En una sartén freir las Alcachofas en abundante aceite y ponerlas sobre papel secante.

Escurrir los espaguetis cuando estén al dente y añadirlos a la sartén del ajo junto con la botarga de atún, finalmente añadir las alcachofas crujientes.

Emplatar y servir.

Ingredientes Menù

10 g Bottarga di tonno (Huevas de atún) - 11Z
al gusto Olio extravergine di oliva (Aceite de oliva virgen extra)
- EKC
n° 2 Carciofi alla Giudia (Alcachofas a la judía) - HD3

Ingredientes

200 g aceite de semillas
50 g sémola
Un diente de ajo
al gusto sal y pimienta
al gusto perejil
600 g espaguetis