ESPAGUETIS CON ALMEJAS, BOTARGA DE ATÚN Y ALCACHOFAS



Ingredientes Menù

10 g Bottarga di tonno (Huevas de atún) - 11Z

2 Carciofi alla Giudia - HD307

al gusto Olio extravergine di oliva (Aceite de oliva virgen extra) - EKC

Ingredientes

200 g aceite de semillas

50 g sémola

Un diente de ajo

al gusto sal y pimienta

al gusto perejil

600 g espaguetis

Chef: Monica Copetti

Preparación

Para 6 personas

Cortar las Alcachofas en juliana y cocer los espagüetis 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.

Procedimiento sin gluten

© Menù srl - Dal 1932 Produttori Specialità Alimentari
Sede legal/Establecimiento: Via Statale 12 n.102 - 41036 Medolla (MO) | Oficinas: Via Concordia n.25 - 41032 Cavezzo (MO)