LINGUINE ALLA CARBONARA AI SAPORI DI MARE



Chef: Maurizio Ferrari

Ingredientes Menù

20 g Pesce Spada Affumicato (trancio) - 1X9
20 g Tonno Affumicato (trancio) - 1Z9
320 g Grancrema alla Carbonara - ST1X
q.b. Olio extravergine di oliva - EK5
q.b. Pepe colorato macinato grosso - 1261

Ingredientes

80 g code di gamberi (già puliti)
20 g vongole (già sgusciate)
60 g cozze (già sgusciate)
320 g linguine trafilate al bronzo
foglie di crescione
cialda di pasta sigaretta

Preparación

Per 4 persone
Cuocere le linguine in abbondante acqua salata. Nel frattempo, in una padella aggiungere un filo d'olio, e rosolare il pesce spada affumicato, il tonno affumicato e i gamberi tagliati a pezzetti per circa un minuto, aggiungere un po' d'acqua ricavata dalla cottura dei molluschi e spegnere il fuoco. Unire in padella la Grancrema alla Carbonara, le cozze e le vongole.
Scolare le linguine nella padella con la salsa, saltarli per un minuto, rimuovere dal fuoco e impiattare. Guarnire con qualche cialda di pasta sigaretta, foglioline di crescione e ultimare con del pepe colorato macinato.

© 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)