LINGUINE CON ALCACHOFAS Y GAMBAS



Ingredientes Menù

150 g Gransalsa di cuori di carciofo (Gransalsa de corazones de alcachofa) - C1107
220 g Carciofi alla Giudia - HD307
50 g Gamberetti liofilizzati (Gambas liofilizadas) - MS9

Ingredientes

al gusto Sal
al gusto Pimienta
al gusto Perejil fresco
1 diente de ajo
30 g semillas de sésamo
100 g tomates cherry
500 g Linguine

Chef: Leonardo Pellacani

Preparación

Sumergir las gambas en agua fría unos minutos y por otro lado cocinar la pasta linguine al dente con abundante agua salada.
Mientras tanto, sofreir en una cacerola un diente de ajo machacado con un poco de aceite de oliva virgen extra, añadir el perejil picado y las Gambas y dejar sofreir unos minutos.
Añadir los tomates, cortados en mitades, las Alcachofas en láminas finas y la Gransalsa de corazones de alcachofa. Sazonar con sal y pimienta y continuar la cocción unos pocos minutos.
En una sartén antiadherente, tostar las semillas de sésamo hasta que tomen color.
Escurrir la pasta linguine y saltearla con el conjunto anterior, finalizando el plato con un hilo de aceite extra virgen, una pizca de perejil picado y sésamo tostado.

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)