LINGUINE CON PURÉ DE TOMATE AMARILLO Y LANGOSTINOS



Ingredientes Menù

100 g Passata di Pomodoro Giallo (Puré de tomate amarillo) - U21X7

15 g Èbisquedicrostacei - WJQX

q.b. Olio extravergine di oliva (Aceite de oliva virgen extra) - EKC

Ingredientes

80 g Linguine

Ajo

Albahaca

Tomate fresco en cubos

n 1 Langostinos

Brandy

Chef: Salvatore Coppola

Preparación

Limpiar los langostinos, retirando el caparazón y el intestino. Saltearlos en una sartén con aceite de oliva y ajo, desglasar con brandy y reservar. En la misma sartén, cocinar el Puré de Tomate Amarillo con un poco de bisque de marisco. Escurrir los linguine dos minutos antes de que estén listos y terminar su cocción en la salsa, añadiendo agua de cocción de la pasta hasta obtener una consistencia cremosa. Emplatar los linguine y decorar con los langostinos, el tomate cortado en dados, albahaca fresca y aceite de oliva aromatizado con albahaca.

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)