LINGUINE CON SEPIA Y ALCACHOFAS



Chef: Leonardo Pellacani

Ingredientes Menù

50 g Gransalsa di cuori di carciofo (Gransalsa de corazones de alcachofa) - C1107

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

Ingredientes

80 g Linguine

chalota picada

ajo

perejil picado

20 g tomates cherry

Preparación

Para 1 persona

Cocinemos los linguini en abundante agua hirviendo con sal. Preparar la salsa y agregar un chorrito de aceite, un poco de chalota picada, un poco de ajo y encender el fuego. Deje que la chalota y el ajo se pochen ligeramente. Añadir la sepia, un poco de perejil y los corazones de alcachofa Gransalsa. Añadimos un poco de líquido de la sepia que ablanda la salsa y, además, le da sabor. Ahora vayamos y mezclemos todo durante unos minutos continuando la cocción, luego apaguemos la salsa. Los linguini están cocidos: escurrimos, mezclamos con un poco de líquido de cocción. Decoramos con una salsa de tomate picada, un poco de perejil para darle un punto de color. Terminamos con un chorrito de aceite y nuestro plato está terminado.

© 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)