

SPAGHETTI CARCIOFI E BOTTARGA



Chef: Leonardo Pellacani

Preparación

Per 6 persone

Cuocere gli spaghetti in abbondante acqua salata. Macinare con un mixer la Gransalsa di carciofi aggiungendovi un pò d'Olio extra vergine d'oliva, il prezzemolo, l'aglio, l'erba cipollina, il Parmigiano Reggiano, il sale e il pepe. Stemperare a salsa ottenuta con l'acqua di cottura degli spaghetti. Terminata la cottura scolare gli spaghetti e condirli con la salsa. Ultimare il piatto con una grattugiata di bottarga e servire.

Ingredientes Menù

200 g Gransalsa di cuori di carciofo - C1107

20 g Bottarga di muggine - 12Z

Ingredientes

500 g Spaghetti

q.b. Aglio

q.b. Prezzemolo

q.b. Erba cipollina

q.b. Parmigiano Reggiano

q.b. Sale e Pepe