SPAGHETTI CON ÈMAZZANCOLLE IN ROSSO



Chef: Leonardo Pellacani

Ingredientes Menù

250 g. Èmazzancolle - MJ1

350 g. Crema di peperoni rossi - KN0K

q.b. Olio extravergine di oliva - EK5

Ingredientes

q.b. Sale

q.b. Timo limonato

q.b. Prezzemolo

q.b. Aglio

500 g Spaghetti ruvidi

Preparación

Per 6 persone

In abbondante acqua salata cuocere al dente gli spaghetti. Nel frattempo in una casseruola rosolare l'aglio insieme a un fi lo d'olio extra vergine; aggiungere la crema di peperoni rossi precedentemente diluita con un poco del liquido di governo delle mazzancolle. Spolverizzare con prezzemolo tritato e lasciar cuocere per qualche minuto, quindi togliere dal fuoco e incorporare al sugo le mazzancolle. A questo punto scolare gli spaghetti e saltarli nel condimento preparato. Trasferire la pasta nei piatti e decorare con le foglioline di timo limonato.

© 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)