SPAGHETTI CON VONGOLE, BROCCOLI E BOTTARGA



Ingredientes Menù

300 g. Broccoli saporiti - B30K

q.b. Bottarga di tonno - 11Z

Ingredientes

q.b. Sale

q.b. Aglio

q.b. Prezzemolo fresco

q.b. Vino bianco

1 kg Vongole veraci

500 g Spaghetti

Chef: Leonardo Pellacani

Preparación

Per 6 persone

Scolare i Broccoli dal loro liquido di conservazione e tagliarli in tocchetti uniformi. Nel frattempo in abbondante acqua salata cuocere al dente gli spaghetti. In una casseruola soffriggere l'aglio insieme all'olio extravergine, poi aggiungere le vongole precedentemente ben lavate. Bagnare con il vino bianco e coprire con un coperchio, quindi cuocere a fuoco moderato fino a quando le vongole si apriranno. A questo punto incorporare i Broccoli e continuare la cottura per altri due minuti. Scolare gli spaghetti e saltarli nel sugo preparato; completare con la Bottarga grattugiata e con una spolverata di prezzemolo tritato. Servire subito.

Procedimiento sin gluten

Utilizzare Pasta riportante in etichetta la dicitura senza glutine.

© 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)