CAVATELLI ALLA MEDITERRANEA



Ingrédients Menù

100 g Soleggiati - TX1
200 g Gamberetti liofilizzati - MS9
350 g Fagioli cannellini lessati - UI3
q.b. Olio extravergine di oliva - EKC

Ingrédients

q.b. Sale
q.b. Scalogno
500 g Cavatelli
q.b. Aglio
q.b. Prezzemolo

Chef: Leonardo Pellacani

Préparation

Per 6 persone
In una ciotola far rinvenire i Gamberetti lasciandoli a bagno in acqua fredda per 5 minuti. Cuocere al dente i cavatelli in abbondante acqua salata. Nel frattempo in una casseruola rosolare l'aglio e lo scalogno tritati, insieme a un poco d'Olio extravergine di oliva. Aggiungere i Fagioli cannellini precedentemente scolati dal loro liquido di conservazione e lasciar cuocere per circa 15 minuti. A questo punto incorporare i pomodori Soleggiati e continuare la cottura; infine inserire i Gamberetti reidratati. Scolare i cavatelli e saltarli nel condimento preparato, aggiungendo eventualmente un mestolino d'acqua di cottura per amalgamare meglio la pasta al sugo. Completare con una spolverata di prezzemolo tritato e servire subito.

© Menù srl - Dal 1932 Produttori Specialità Alimentari
Siège légal/Établissements: Via Statale 12 n.102 - 41036 Medolla (MO) | Bureaux: Via Concordia n.25 - 41032 Cavezzo (MO)