

## LINGUINE CON BROCCOLETTI E CALAMARI



### Ingrédients Menù

300 g Broccoli saporiti - B30K

### Ingrédients

q.b. Sale  
q.b. Pepe bianco  
q.b. Prezzemolo fresco  
q.b. Peperoncino  
1 spicchio Aglio  
150 g Pomodorini Pachino  
q.b. Vino bianco  
250 g Calamari  
500 g Linguine

**Chef:** Tommaso Ruggieri

### Préparation

Per 6 persone

In abbondante acqua salata cuocere al dente le linguine. Nel frattempo in una casseruola soffriggere l'aglio insieme all'olio; aggiungere i calamari tagliati a rondelle e lasciar cuocere per qualche minuto. Bagnare con il vino bianco e far evaporare, quindi unire i broccoli ben scolati dal loro liquido di conservazione. Incorporare anche i pomodorini Pachino a spicchi e insaporire con un pizzico di peperoncino frantumato, pepe e sale; completare con una generosa spolverata di prezzemolo tritato. A questo punto scolare le linguine e saltarle nel sugo preparato. Trasferire la pasta in un piatto, decorare con altro prezzemolo tritato e servire.

### Préparation sans gluten

Utilizzare Pasta riportante in etichetta la dicitura senza glutine.