

LINGUINE CON CARCIOFI E GAMBERETTI



Ingrédients Menù

150 gr Gransalsa di cuori di carciofo - C1107

220 g. Carciofi alla Giudìa - HD3

50 g. Gamberetti liofilizzati - MS9

Ingrédients

q.b. Sale

q.b. Pepe

q.b. Prezzemolo fresco

1 spicchio Aglio

30 g. Semi di sesamo

100 g. Pomodorino tipo pachino

500 g. Linguine

Chef: Leonardo Pellacani

Préparation

Per 6 persone

Reidratare i gamberetti liofilizzati immergendoli in acqua fredda per qualche minuto. In abbondante acqua salata cuocere al dente le linguine. Nel frattempo in una casseruola soffriggere uno spicchio d'aglio schiacciato insieme all'olio extravergine; aggiungere il prezzemolo tritato e i gamberetti, lasciando rosolare per un minuto. Incorporare i pomodorini tagliati a metà, i carciofi alla giudia tagliati a fettine sottili e la gransalsa di cuori di carciofo in asettico; aggiustare di pepe e sale e continuare a cuocere. In una padella antiaderente versare i semi di sesamo e farli tostare sul fuoco fino a quando prenderanno colore. A questo punto scolare le linguine e saltarle nel condimento ai carciofi completando con un filo d'olio extravergine a crudo e una spolverata di prezzemolo tritato e di sesamo tostato.

Préparation sans gluten

Utilizzare Pasta riportante in etichetta la dicitura senza glutine.