LINGUINE CON VONGOLE VERACI E BOTTARGA



Ingrédients Menù

24 g Bottarga di muggine - 12Z

90 g Olio extravergine di oliva - EK5

Ingrédients

q.b. Sale

2 Spicchi d'Aglio

q.b. Prezzemolo

540 g. Linguine

200 g. Vongole veraci

Chef: Diego Ponzoni

Préparation

Per 6 persone

In abbondante acqua salata cuocere al dente le linguine. Nel frattempo in una casseruola rosolare 45 g. d'olio extravergine insieme a due spicchi d'aglio schiacciati, aggiungere le vongole facendole aprire. Legare il sugo con una breve cottura . Scolare le linguine e saltarle nel condimento preparato; insaporire con prezzemolo tritato e olio extravergine a crudo . Distribuire la pasta nei piatti e spolverizzare con la bottarga grattugiata e altro prezzemolo tritato . Completare con un filo d'olio extravergine.

Préparation sans gluten

Utilizzare Pasta riportante in etichetta la dicitura senza glutine.

© 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)