SPAGHETTI À LA CHAIR D'OURSIN ET BOTTARGA



Ingrédients Menù

10 g. Bottarga di muggine (Poutargue de mulet) - 12Z
2 confezione Polpa di riccio di mare al naturale (Chair d'oursin au naturel) - MW9
q.b. Aglio a fettine (Ail en tranches) - 1225

Ingrédients

500 g Spaghetti
Persil
Sel et poivre

Chef: Monica Copetti

Préparation

Pour 6 personnes

Cuire les spaghettis al dente dans une grande quantité d'eau salée. Pendant ce temps, faites revenir l'ail égoutté dans une casserole avec un peu d'huile d'olive extra vierge ; retirez du feu et ajoutez le persil haché, puis mélangez la chair d'oursin à la préparation. Égoutter les spaghettis, les mélanger à la sauce, compléter avec une pincée de bottarga et servir bien chaud.

Préparation sans gluten

Utilisez des pâtes étiquetées sans gluten.

© 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)