SPAGHETTI ALLA SPUMA DI MARE

Ingrédients Menù

100 g. Èbisquedicrostacei - WJQX

100 g. Pomoleggero - B81X

450 g. Èmaremix - MZ1

500 g. Spaghetti senza glutine - 7034

q.b. Olio extravergine di oliva - EK5

Ingrédients

12 Cozze

q.b. Aglio

q.b. Prezzemolo

q.b. Finocchietto

18 Vongole veraci

Chef: Leonardo Pellacani

Sans gluten

Préparation

Per 6 persone.

In una padella rosolare un po' d'aglio tritato. Aggiungere Èmaremix scolato dal liquido ed Èbisquedicrostacei, scaldando il tutto per alcuni minuti. Unire il sugo Pomoleggero. Ultimare con il prezzemolo tritato. A parte, in un tegame rosolare alcuni spicchi d'aglio. Aggiungere le cozze e le vongole facendole aprire. Cuocere gli Spaghetti in abbondante acqua bollente salata. Scolarli al dente e saltarli con il sugo di pesce preparato. Impiattare ed ultimare aggiungendo il prezzemolo, le cozze, le Vongole, il finocchietto ed un filo d'Olio.

Préparation sans gluten

utilizzare un prodotto che riporti in etichetta 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)