SPAGHETTI ALLE VONGOLE



Ingrédients Menù

100 g Polpavera fine - UV3
20 g. Bottarga di tonno - 11Z
300 g. Peperonepronto - V41
q.b Saporitore alle vongole - BM0
q.b. Olio extravergine di oliva - EK5

Ingrédients

500 g. Spaghetti
50 ml. Vino bianco
q.b. Prezzemolo
1 spicchio Aglio
200 g. Vongole veraci

Chef: Monica Copetti

Préparation

Per 6 persone
Rosolare in olio d'oliva uno spicchio d'aglio, eliminarlo e aggiungere le vongole e un po di brodo di pesce ottenuto con il saporitore alle vongole, due cucchiai di pomodoro per addensare mentre gli spaghetti cuociono (al dente). Aggiungere una manciata di prezzemolo (se si gradisce anche aglio tritato), salare e pepare. Saltare gli spaghetti nel sugo aggiungendo i peperoni tagliati a cubetti, le vongole e servire caldi con un filo d'olio crudo.

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)