SPAGHETTI AUX PALOURDES, BROCOLIS ET BOTTARGA



Ingrédients Menù

300 g. Brocoli saporiti (Brocolis relevés) - B30K

q.b. Bottarga di tonno (Poutargue de thon) - 11Z

Ingrédients

Sel

Ail

Persil frais

Vin blanc

1 kg Palourdes

500 g Spaghettis

Chef: Leonardo Pellacani

Préparation

Pour 6 personnes

Égoutter le brocoli de son liquide de conservation et le couper en morceaux réguliers. Pendant ce temps, faites cuire les spaghettis dans une grande quantité d'eau salée jusqu'à ce qu'ils soient al dente. Faire revenir l'ail dans une casserole avec l'huile d'olive extra vierge, puis ajouter les palourdes bien lavées. Mouiller avec le vin blanc et couvrir avec un couvercle, puis cuire à feu modéré jusqu'à ce que les palourdes s'ouvrent. Incorporer alors le brocoli et poursuivre la cuisson pendant encore deux minutes. Égoutter les spaghettis et les mélanger à la sauce préparée ; garnir de Bottarga râpée et d'un peu de persil haché. Servir immédiatement.

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)