SPAGHETTI CARCIOFI E BOTTARGA

Chef: Leonardo Pellacani

Ingrédients Menù

200 g Gransalsa di cuori di carciofo - C1107

20 g Bottarga di muggine - 12Z

Ingrédients

500 g Spaghetti

q.b. Aglio

q.b. Prezzemolo

q.b. Erba cipollina

q.b. Parmigiano Reggiano

q.b. Sale e Pepe

Préparation

Per 6 persone

Cuocere gli spaghetti in abbondante acqua salata. Macinare con un mixer la Gransalsa di carciofi aggiungendovi un pò d'Olio extra vergine d'oliva, il prezzemolo, l'aglio, l'erba cipollina, il Parmigiano Reggiano, il sale e il pepe. Stemperare a salsa ottenuta con l'acqua di cottura degli spaghetti. Terminata la cottura scolare gli spaghetti e condirli con la salsa. Ultimare il piatto con una grattugiata di bottarga e servire.

© 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)