SPAGHETTI CON RAGU' DI CALAMARI E ASPARAGI



Ingrédients Menù

240 g. Gransalsa di punte di asparagi - CY107
50 g. Grancrema di Pecorino - KG1
60 ml. Olio extravergine di oliva - EK5

Ingrédients

500 g. Spaghetti ruvidi
360 g. Calamari freschi
120 ml. Vino bianco
50 g. Scalogno
1 Spicchio d'aglio
q.b. Sale e Pepe

Chef: Tommaso Ruggieri

Préparation

Per 6 persone
In abbondante acqua bollente cuocere al dente gli spaghetti. Nel frattempo pulire i calamari e tagliarli a rondelle. . In una casseruola scaldare l'olio extravergine e soffriggervi lo scalogno tritato e lo spicchio d'aglio; aggiungere i calamari e far rosolare a fuoco vivace. Aggiustare di pepe e sale, poi bagnare con il vino bianco e lasciar evaporare. Incorporare ora la Grancrema di pecorino e la Gransalsa di punte di asparagi, poi togliere dal fuoco. Scolare gli spaghetti e saltarli per qualche minuto nel condimento preparato, insieme a un poco della loro acqua di cottura. Trasferire la pasta nei piatti e servirla ben calda.

© 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)