

BUCATINI AL PESCE SPADA E FINOCCHIETTO



Chef: Diego Ponzoni

Senza glutine

Procedimento

Per 6 persone

In abbondante acqua salata cuocere al dente i bucatini. Nel frattempo in una casseruola scaldare l'Olio extravergine di oliva insieme allo spicchio d'aglio che andrà poi eliminato, quindi incorporare il pesce spada, il Condimento al finocchietto selvatico e i pomodori Dorati. Lasciar insaporire sul fuoco per qualche minuto. A questo punto scolare i bucatini e farli saltare nel condimento preparato. Completare con qualche fogliolina di menta fresca e servire.

Procedimento senza glutine

Utilizzare pasta riportante la dicitura "senza glutine" in etichetta.

Ingredienti Menù

120 g Condimento al finocchietto selvatico - BW1
150 g Dorati - TN1
30 ml Olio extravergine di oliva - EK5
540 g Èpescespada - WK1

Ingredienti

q.b. Sale
q.b. Menta fresca
1 spicchio Aglio
600 g Bucatini