LINGUINE AI GAMBERETTI

Ingredienti Menù

400 g. Sugo all'Arrabbiata - CR1

50 g. Gamberetti liofilizzati - MS9

q.b. Olio extravergine di oliva - EK5

Ingredienti

q.b. Prezzemolo

q.b. Basilico

500 g. Linguine

1 Porro

Chef: Monica Copetti

Procedimento

Per 6 persone

Affettare sottilmente due dita dalla testa del porro e far appassire dolcemente in padella con due cucchiai d'olio. Aggiungere il sugo all'arrabbiata e intanto far rinvenire i gamberetti in acqua fredda. Aggiungerli al sugo, con qualche foglia di basilico spezzettata. Cuocere le linguine al dente e farle poi saltare nel sugo all'arrabbiata con i gamberetti. Spolverizzare di prezzemolo tritato e irrorare con un filo d'olio d'oliva crudo.

Procedimento senza glutine

Utilizzare Pasta riportante in etichetta la dicitura senza glutine.

© Menù srl - Dal 1932 Produttori Specialità Alimentari

Sede legale/Stabilimento: Via Statale 12 n.102 - 41036 Medolla (MO) | Uffici: Via Concordia n.25 - 41032 Cavezzo (MO)