

LINGUINE AI GAMBERETTI



Chef: Monica Copetti

Procedimento

Per 6 persone

Affettare sottilmente due dita dalla testa del porro e far appassire dolcemente in padella con due cucchiari 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.

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