LINGUINE AL FINOCCHIETTO SELVATICO



Ingredienti Menù

400 g Condimento al finocchietto selvatico - BW1

5 Filetti di Acciughe - MP1

80 g Dorati - TN1

q.b. Aglio a fettine - 1225

q.b. Olio extravergine di oliva - EK5

Ingredienti

q.b. Prezzemolo tritato

500 g Linguine

Chef: Leonardo Pellacani

Procedimento

Per 6 persone

Cuocere al dente le linguine in abbondante acqua salata. Nel frattempo in un fondo di Olio extravergine di oliva rosolare l'Aglio liofilizzato precedentemente reidratato in acqua fredda. Aggiungere i Filetti di acciughe scolati dall'olio e lasciar insaporire sul fuoco. Continuare la cottura, quindi aggiungere le Olive Leccino e i pomodorini Dorati schiacciandoli leggermente in modo tale che rilascino un pò della loro polpa; aggiungere quindi anche il Condimento al finocchietto selvatico. Scolare le linguine e saltarle insieme al condimento preparato. Completare con una spolverata di prezzemolo tritato e un filo di Olio extravergine di oliva.

© 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)