LINGUINE CON BROCCOLETTI E CALAMARI



Ingredienti Menù

300 g Broccoli saporiti - B30K

Ingredienti

q.b. Sale
q.b. Pepe bianco
q.b. Prezzemolo fresco
q.b. Peperoncino
1 spicchio Aglio
150 g Pomodorini Pachino
q.b. Vino bianco
250 g Calamari
500 g Linguine

Chef: Tommaso Ruggieri

Procedimento

Per 6 persone
In abbondante acqua salata cuocere al dente le linguine. Nel frattempo in una casseruola soffriggere l'aglio insieme all'olio; aggiungere i calamari tagliati a rondelle e lasciar cuocere per qualche minuto. Bagnare con il vino bianco e far evaporare, quindi unire i broccoli ben scolati dal loro liquido di conservazione. Incorporare anche i pomodorini Pachino a spicchi e insaporire con un pizzico di peperoncino frantumato, pepe e sale; completare con una generosa spolverata di prezzemolo tritato. A questo punto scolare le linguine e saltarle nel sugo preparato. Trasferire la pasta in un piatto, decorare con altro prezzemolo tritato e servire.

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)