

## LINGUINE CON CARCIOFI E GAMBERETTI



**Chef:** Leonardo Pellacani

### Procedimento

Per 6 persone

Reidrattare i gamberetti liofilizzati immergendoli in acqua fredda per qualche minuto. In abbondante acqua salata cuocere al dente le linguine. Nel frattempo in una casseruola soffriggere uno spicchio d'aglio schiacciato insieme all'olio extravergine; aggiungere il prezzemolo tritato e i gamberetti, lasciando rosolare per un minuto. Incorporare i pomodorini tagliati a metà, i carciofi alla giudia tagliati a fettine sottili e la gransalsa di cuori di carciofo in asettico; aggiustare di pepe e sale e continuare a cuocere. In una padella antiaderente versare i semi di sesamo e farli tostare sul fuoco fino a quando prenderanno colore. A questo punto scolare le linguine e saltarle nel condimento ai carciofi completando con un filo d'olio extravergine a crudo e una spolverata di prezzemolo tritato e di sesamo tostato.

### Procedimento senza glutine

Utilizzare Pasta riportante in etichetta la dicitura senza glutine.

### Ingredienti Menù

150 gr Gransalsa di cuori di carciofo - C1107

220 g. Carciofi alla Giudia - HD3

50 g. Gamberetti liofilizzati - MS9

### Ingredienti

q.b. Sale

q.b. Pepe

q.b. Prezzemolo fresco

1 spicchio Aglio

30 g. Semi di sesamo

100 g. Pomodorino tipo pachino

500 g. Linguine