LINGUINE CON CARCIOFI E GAMBERETTI



Ingredienti Menù

150 gr Gransalsa di cuori di carciofo - C1107
220 g Carciofi alla Giudia - HD307
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

Chef: Leonardo Pellacani

Procedimento

Per 6 persone
Reidratare 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 giudìa 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.

© 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)