LINGUINE CON PASSATA GIALLA E GAMBERONI



Ingredienti Menù

100 g Passata di pomodoro giallo - U21X7

15 g Èbisquedicrostacei - WJQX

q.b. Olio extravergine di oliva - EKC

Ingredienti

80 g Linguine

q.b. Basilico

q.b. Pomodori freschi a cubetti

n° 1 Gamberone

q.b. Aglio

q.b. Brandy

Chef: Salvatore Coppola

Procedimento

Pulire i gamberoni eliminando carapace e filo intestinale. Rosolarli in padella con olio e aglio, sfumare con il brandy e tenere da parte. Nella stessa padella, cuocere la passata gialla con un po' di bisque. Scolare le linguine due minuti prima del termine e completare la cottura nella salsa, aggiungendo acqua di cottura fino a ottenere una consistenza cremosa.Impiattare con il gamberone, il pomodoro a cubetti, basilico fresco e olio aromatizzato al basilico.

Procedimento 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)