LINGUINE CON PESTO DI SALICORNIA, PESCE SPADA E MANDORLE TOSTATE



Ingredienti Menù

15 g Olio extravergine di oliva - EK5

40 g Èsalicornia - WM1X

60 g Èpescespada - WK1X

n° 3 Dorati - TN1

Ingredienti

q.s. Prezzemolo

q.s. Aglio

5 g. Mandorle tostate

80 g. Linguine

Chef: Maurizio Ferrari

Procedimento

Per 1 porzione

Cuocere le linguine in una pentola con abbondante acqua salata. Nel frattempo, tritare l'aglio e il prezzemolo. Scaldare un po' di olio extravergine di oliva in una padella e far rosolare l'aglio e il prezzemolo per alcuni secondi. In seguito aggiungere il pesce spada e per ultima la salicornia, precedentemente frullata per ottenere un pesto (Tenere da parte alcuni pezzi per decorare il piatto). Scaldare il tutto per ancora un minuto. Scolare la pasta ancora “al dente” e aggiungerla alla salsa con il rimanente olio d'oliva. Impiattare le linguine in una bowl e guarnire con le mandorle tostate ,pomodori Dorati e la rimanente salicornia

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)