# LINGUINE CON SEPPIE E MAZZANCOLLE



## Ingredienti Menù

180 g. Pomodorina - CA1

200 g Ènerodiseppia - WBQX

400 g Èseppiafette - WD1X

60 g. Èmazzancolle - MJ1

q.b. Olio extravergine di oliva - EK5

## Ingredienti

q.b. sale

q.b. prezzemolo

q.b. aglio

300 g. zucchine

480 g. Linguine

**Chef:** Leonardo Pellacani

## Procedimento

Per 6 persone

In una padella, con un filo d'olio, scottare per pochi secondi l'aglio tritato con il prezzemolo. Aggiungere subito èseppialnero, èseppiafette tagliata a tocchetti, scaldandolo per pochi minuti. Nel frattempo cuocere le linguine in abbondante acqua salata. Quando saranno cotte, scolarle al dente e saltarle per pochi minuti con il sugo appena fatto. Emulsionare la pomodorina con un mixer e stenderla sul piatto. Posizionare le linguine al centro del piatto e decorare con le zucchine trifolate saltate con le mazzancolle.

## 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)