

LINGUINE CON VONGOLE VERACI E BOTTARGA



Chef: Diego Ponzoni

Procedimento

Per 6 persone

In abbondante acqua salata cuocere al dente le linguine. Nel frattempo in una casseruola rosolare 45 g. d'olio extravergine insieme a due spicchi d'aglio schiacciati, aggiungere le vongole facendole aprire. Legare il sugo con una breve cottura . Scolare le linguine e saltarle nel condimento preparato; insaporire con prezzemolo tritato e olio extravergine a crudo . Distribuire la pasta nei piatti e spolverizzare con la bottarga grattugiata e altro prezzemolo tritato . Completare con un filo d'olio extravergine.

Procedimento senza glutine

Utilizzare Pasta riportante in etichetta la dicitura senza glutine.

Ingredienti Menù

24 g Bottarga di muggine - 12Z

90 g Olio extravergine di oliva - EK5

Ingredienti

q.b. Sale

2 Spicchi d'Aglio

q.b. Prezzemolo

540 g. Linguine

200 g. Vongole veraci