LINGUINE SEPPIE E CARCIOFI



Chef: Leonardo Pellacani

Ingredienti Menù

50 g Gransalsa di cuori di carciofo - C1107

q.b. Olio extravergine di oliva - EKC

Ingredienti

80 g Linguine

q.b. Scalogno tritato

q.b. Aglio

q.b. Prezzemolo tritato

20 g Pomodorini

Procedimento

Per 1 persona

Andiamo a cuocere le linguine in abbondante acqua bollente e salata. Prepariamo il sugo e aggiungiamo un filo d'olio, un po' di scalogno tritato, un po' di aglio e accendiamo il fuoco. Facciamo appassire leggermente lo scalogno e l'aglio. Aggiungiamo le seppie tagliate a tocchetti, un po' di prezzemolo e la Gransalsa di cuori di carciofo. Aggiungiamo un po' di liquido della seppia che ammorbidisce il sugo dandogli gusto più intenso. Ora andiamo ad amalgamare il tutto per alcuni minuti continuando a cuocere, poi spegniamo il sugo. Le linguine sono cotte: andiamo a scolarle, saltiamo con un po' di liquido di cottura. Andiamo a decorare con una dadolata di pomodori saltati, un po' di prezzemolo per dare un punto di colore. Ultimiamo con un filo d'olio e il nostro piatto è finito.

© 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)