ORECCHIETTE GAMBERI, CANNELLINI E ZUCCHINE



Ingredienti Menù

400 g. Fagioli cannellini lessati - UI3

60 g. Gamberetti liofilizzati - MS9

q.b. Olio extravergine di oliva - EK5

Ingredienti

500 g. Orecchiette

250 g. Zucchine

250 g. Pomodorini ciliegini

50 g. Burro

100 g. Vino bianco

2 Spicchi Aglio

Chef: Leonardo Pellacani

Procedimento

Per 6 persone

Preparare il brodo utilizzando il prodotto Menù secondo le dosi e le indicazioni riportate sulla confezione. In una ciotola far rinvenire i gamberetti lasciandoli a bagno in acqua fredda per qualche minuto. Nel frattempo in abbondante acqua salata cuocere al dente le orecchiette. Lavare i pomodori ciliegini e tagliarli a spicchi. In una casseruola scaldare un poco d'olio extravergine e soffriggere uno spicchio d'aglio finemente tritato; aggiungere i pomodori e scottarli brevemente evitando di spappolarli. In una padella sciogliere il burro e saltargli velocemente i gamberetti reidratati. Sfumare con il vino bianco e lasciar evaporare; quindi unire i gamberetti i pomodori ciliegini e i canellini scolati. A questo punto tagliare le zucchine a rondelle e trifolarle insieme a un poco d'olio e allo spicchio d'aglio rimasto. Incorporare ai pomodorini e ai gamberi le zucchine trifolate; diluire con il brodo e lasciar cuocere fino a ottenere un sugo morbido. Scolare le orecchiette e saltarle nel condimento preparato, finchè non sarà tutto ben legato; completare con un filo d'olio extravergine a crudo e servire.

© 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)