SPAGHETTI ALLA POLPA DI RICCIO



Ingredienti Menù

2 confezioni Polpa di riccio di mare al naturale - MW9

q.b. Aglio a fettine - 1225

q.b. Fumetto di Pesce - BP0

Ingredienti

q.b. Prezzemolo

q.b. Vino bianco

12 Pomodori Pachino

500 g Spaghetti

Chef: Leonardo Pellacani

Procedimento

In abbondante acqua salata cuocere al dente gli spaghetti. Nel frattempo in una casseruola soffriggere l'aglio insieme a un poco d'olio extravergine di oliva. Aggiungere la Polpa di riccio precedentemente ben scolata dal liquido di conservazione e lasciarla rosolare. Insaporire con Fumetto di pesce granulare. A questo punto incorporare i pomodorini Pachino tagliati a spicchi e, badando che non si rompano, continuare la cottura. Scolare gli spaghetti e saltarli nel condimento preparato. Completare con una spolverata di prezzemolo tritato.

© 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)