SPAGHETTI ALLA POLPA DI RICCIO E BOTTARGA



Ingredienti Menù

10 g. Bottarga di muggine - 12Z

2 confezione Polpa di riccio di mare al naturale - MW9

q.b. Aglio a fettine - 1225

Ingredienti

500 g. Spaghetti

q.b. Prezzemolo

q.b. Sale e Pepe

Chef: Monica Copetti

Procedimento

Per 6 persone

Cuocere al dente gli spaghetti in abbondante acqua salata. Nel frattempo in una casseruola far rosolare l'aglio ben scolato insieme a un poco d'olio extravergine; togliere dal fuoco e aggiungere il prezzemolo tritato, poi stemperare a freddo la polpa di riccio nel soffritto preparato. Scolare gli spaghetti, saltarli nel condimento, completare con una spolverata di bottarga e servirli ben caldi.

Procedimento senza glutine

Utilizzare Pasta riportante in etichetta la dicitura 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)