

## SPAGHETTI ALLA SPUMA DI MARE



**Chef:** Leonardo Pellacani

**Senza glutine**

### Procedimento

Per 6 persone.

In una padella rosolare un po' d'aglio tritato. Aggiungere Èmaremix scolato dal liquido ed Èbisquedicrostacei, scaldando il tutto per alcuni minuti. Unire il sugo Pomoleggero. Ultimare con il prezzemolo tritato. A parte, in un tegame rosolare alcuni spicchi d'aglio. Aggiungere le cozze e le vongole facendole aprire. Cuocere gli Spaghetti in abbondante acqua bollente salata. Scolarli al dente e saltarli con il sugo di pesce preparato. Impiattare ed ultimare aggiungendo il prezzemolo, le cozze, le Vongole, il finocchietto ed un filo d'Olio.

### Procedimento senza glutine

utilizzare un prodotto che riporti in etichetta Senza Glutine

### Ingredienti Menù

100 g. Èbisquedicrostacei - WJQX  
100 g. Pomoleggero - B81X  
450 g. Èmaremix - MZ1  
500 g. Spaghetti senza glutine - 7034  
q.b. Olio extravergine di oliva - EK5

### Ingredienti

12 Cozze  
q.b. Aglio  
q.b. Prezzemolo  
q.b. Finocchietto  
18 Vongole veraci