SPAGHETTI ALLA SPUMA DI MARE



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

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

© 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)