SPAGHETTI ALLE VONGOLE



Ingredienti Menù

100 g Polpavera fine - UV3

20 g. Bottarga di tonno - 11Z

300 g. Peperonepronto - V41

q.b Saporitore alle vongole - BM0

q.b. Olio extravergine di oliva - EK5

Ingredienti

500 g. Spaghetti

50 ml. Vino bianco

q.b. Prezzemolo

1 spicchio Aglio

200 g. Vongole veraci

Chef: Monica Copetti

Procedimento

Per 6 persone

Rosolare in olio d'oliva uno spicchio d'aglio, eliminarlo e aggiungere le vongole e un po di brodo di pesce ottenuto con il saporitore alle vongole, due cucchiai di pomodoro per addensare mentre gli spaghetti cuociono (al dente). Aggiungere una manciata di prezzemolo (se si gradisce anche aglio tritato), salare e pepare. Saltare gli spaghetti nel sugo aggiungendo i peperoni tagliati a cubetti, le vongole e servire caldi con un filo d'olio crudo.

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)