

SPAGHETTI ALLE VONGOLE VERACI, BOTTARGA E CARCIOFI



Ingredienti Menù

10 g. Bottarga di tonno - 11Z
N°2 Carciofi alla Giudia - HD3
q.b. Olio extravergine di oliva - EKC

Ingredienti

200 ml. Olio di semi
50 g. Semolino
N°1 Spicchio di aglio
q.b. Sale e pepe
q.b. Prezzemolo
500 g. Spaghetti vermicelli
250 g Vongole veraci

Chef: Monica Copetti

Procedimento

Per 6 persone

Tagliare i carciofi a julienne e buttare gli spaghetti in acqua salata, nel frattempo rosolare in olio l'aglio tritato aggiungere il prezzemolo e quasi in contemporanea le vongole. A parte friggere i carciofi e adagiarli su carta assorbente, scolare gli spaghetti abbastanza al dente e finire in padella dove abbiamo aggiunto la bottarga e le vongole, all'ultimo momento mettiamo anche i carciofi facendoli rimanere abbastanza croccanti e impiattare.