SPAGHETTI ALLE VONGOLE VERACI, BOTTARGA E CARCIOFI



Ingredienti Menù

10 g. Bottarga di tonno - 11Z

2 Carciofi alla Giudia - HD307

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.

Procedimento 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)