

SPAGHETTI CON ÈMAZZANCOLLE IN ROSSO



Ingredienti Menù

250 g. Èmazzancolle - MJ1
350 g. Crema di peperoni rossi - KN0K
q.b. Olio extravergine di oliva - EK5

Ingredienti

q.b. Sale
q.b. Timo limonato
q.b. Prezzemolo
q.b. Aglio
500 g Spaghetti ruvidi

Chef: Leonardo Pellacani

Procedimento

Per 6 persone

In abbondante acqua salata cuocere al dente gli spaghetti. Nel frattempo in una casseruola rosolare l'aglio insieme a un fi lo d'olio extra vergine; aggiungere la crema di peperoni rossi precedentemente diluita con un poco del liquido di governo delle mazzancolle. Spolverizzare con prezzemolo tritato e lasciar cuocere per qualche minuto, quindi togliere dal fuoco e incorporare al sugo le mazzancolle. A questo punto scolare gli spaghetti e saltarli nel condimento preparato. Trasferire la pasta nei piatti e decorare con le foglioline di timo limonato.