SPAGHETTI CON RAGU' DI CALAMARI E ASPARAGI



Ingredienti Menù

240 g. Gransalsa di punte di asparagi - CY107

50 g. Grancrema di Pecorino - KG1

60 ml. Olio extravergine di oliva - EK5

Ingredienti

500 g. Spaghetti ruvidi

360 g. Calamari freschi

120 ml. Vino bianco

50 g. Scalogno

1 Spicchio d'aglio

q.b. Sale e Pepe

Chef: Tommaso Ruggieri

Procedimento

Per 6 persone

In abbondante acqua bollente cuocere al dente gli spaghetti. Nel frattempo pulire i calamari e tagliarli a rondelle. . In una casseruola scaldare l'olio extravergine e soffriggervi lo scalogno tritato e lo spicchio d'aglio; aggiungere i calamari e far rosolare a fuoco vivace. Aggiustare di pepe e sale, poi bagnare con il vino bianco e lasciar evaporare. Incorporare ora la Grancrema di pecorino e la Gransalsa di punte di asparagi, poi togliere dal fuoco. Scolare gli spaghetti e saltarli per qualche minuto nel condimento preparato, insieme a un poco della loro acqua di cottura. Trasferire la pasta nei piatti e servirla ben calda.

© 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)