

SPAGHETTI CON VONGOLE, BROCCOLI E BOTTARGA



Ingredienti Menù

300 g. Broccoli saporiti - B30K

q.b. Bottarga di tonno - 11Z

Ingredienti

q.b. Sale

q.b. Aglio

q.b. Prezzemolo fresco

q.b. Vino bianco

1 kg Vongole veraci

500 g Spaghetti

Chef: Leonardo Pellacani

Procedimento

Per 6 persone

Scolare i Broccoli dal loro liquido di conservazione e tagliarli in tocchetti uniformi. Nel frattempo in abbondante acqua salata cuocere al dente gli spaghetti. In una casseruola soffriggere l'aglio insieme all'olio extravergine, poi aggiungere le vongole precedentemente ben lavate. Bagnare con il vino bianco e coprire con un coperchio, quindi cuocere a fuoco moderato fino a quando le vongole si apriranno. A questo punto incorporare i Broccoli e continuare la cottura per altri due minuti. Scolare gli spaghetti e saltarli nel sugo preparato; completare con la Bottarga grattugiata e con una spolverata di prezzemolo tritato. Servire subito.

Procedimento senza glutine

Utilizzare Pasta riportante in etichetta la dicitura senza glutine.