SPAGHETTI CON VONGOLE, GAMBERI E SOLEGGIATI



Ingredienti Menù

100 g. Soleggiati - TX1

200 g. Gamberetti liofilizzati - MS9

q.b. Olio extravergine di oliva - EK5

Ingredienti

500 g. Spaghetti ruvidi

30 g. Scalogno

q.b. Prezzemolo

q.b. Aglio

q.b. Sale

250 g Vongole veraci

Chef: Leonardo Pellacani

Procedimento

Per 6 persone

Reidratare i gamberetti immergendoli in acqua fredda per cinque minuti, quindi scolarli con cura . Nel frattempo cuocere al dente gli spaghetti in abbondante acqua salata. In una casseruola rosolare l'aglio e lo scalogno tritati insieme a un poco d'olio extravergine. Aggiungere i pomodori Soleggiati e i gamberetti reidratati, continuando a cuocere per alcuni minuti . A questo punto incorporare il liquido delle vongole precedentemente cotte con olio, aglio e prezzemolo; infine inserire le vongole e lasciare brevemente insaporire sul fuoco. Scolare al dente gli spaghetti e saltarli nel condimento preparato; completare con una spolverata di prezzemolo tritato e un filo d'olio extravergine a crudo.

© 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)