SPAGHETTI VONGOLE E FUNGHI IN GRANSALSA DI CARCIOFI



Ingredienti Menù

100 g Gransalsa di cuori di carciofo - C1107
150 g Funghi prataioli trifolati - FE1
650 g Vongole del Pacifico sgusciate al naturale - MA1
q.b. Olio extravergine di oliva - EK5

Ingredienti

500 g Spaghetti
50 g Scalogno
q.b. Vino bianco secco
q.b. Prezzemolo
q.b. Sale e Pepe

Chef: Monica Copetti

Procedimento

Per 6 persone
In abbondante acqua salata cuocere al dente gli spaghetti. Nel frattempo in una casseruola scaldare un poco d'Olio extravergine e farvi rosolare lo scalogno tritato; aggiungere le Vongole e sfumare con il vino bianco, quindi unire i Prataioli trifolati, la Gransalsa di carciofi, una spolverata di prezzemolo tritato ed aggiustare di sale e pepe. Scolare gli spaghetti e saltarli nel sugo preparato. Servire subito.

© 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)