SPAGHETTONI CON PESCE SPADA AFFUMICATO, SALSA DI AGRUMI E CAPPERI



Ingredienti Menù

120g Pesce Spada Affumicato (trancio) - 1X9

20g Capperini in olio extra vergine di oliva - XG7

30g Capperi sotto sale - U39

90g Salsa di agrumi - BO0X

Ingredienti

320g Spaghettoni trafilai al bronzo

q.b. Maggiorana fresca

q.b. Prezzemolo fresco

Chef: Maurizio Ferrari

Procedimento

Per 4 persone

Cuocere gli spaghettoni in abbondante acqua salata. Nel frattempo rosolare il Pesce spada tagliato a cubetti in una padella e aggiungere un po' d'acqua di cottura della pasta. Scolare gli spaghettoni e aggiungerli alla salsa ottenuta, saltarli per un minuto, aggiungendo delle foglioline di maggiorana fresca e i Capperini in olio. Rimuovere dal fuoco, incorporare la Salsa di agrumi e un po' di prezzemolo fresco. Impiattare e guarnire con qualche Cappero dissalato e fritto.

© 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)