TAGLIATELLE AI CARCIOFI E GAMBERETTI



Ingredienti Menù

35 g. Gamberetti liofilizzati - MS9

450 g. Gransalsa di cuori di carciofo - C1107

q.b. Grancuoco granulare - BH1

q.b. Olio extravergine di oliva - EK5

Ingredienti

400 g. Tagliatelle fresche

q.b. Prezzemolo fresco

Chef: Diego Ponzoni

Procedimento

Per 6 persone

In una ciotola far rinvenire i gamberetti lasciandoli a bagno in acqua fredda per uno o due minuti. Nel frattempo, in abbondante acqua salata cuocere al dente le tagliatelle. Preparare il brodo con il Gran Cuoco granulare Menù. A questo punto versare in una casseruola la salsa di cuori di carciofi, allungarla con un mestolo del brodo e scaldarla. Scolare la pasta e saltarla nel condimento ai carciofi; aggiungere anche i gamberetti e una spolverata di prezzemolo tritato. Completare con un filo d'olio extra vergine e servire subito.

Procedimento senza glutine

Utilizzare Pasta riportante in etichetta la dicitura senza glutine.

© 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)