TAGLIATELLE CON ASPARAGI E MAZZANCOLLE



Ingredienti Menù

20 g. Dorati - TN1

20 g. Èmazzancolle - MJ1

80 g. Gransalsa di punte di asparagi - CY107

q.b. Olio extravergine di oliva - EK5

Ingredienti

q.b. Prezzemolo

q.b. Scalogno

70 g. Tagliatelle Pasta

Chef: Leonardo Pellacani

Procedimento

Per 1 persona

Cuocere al dente le tagliatelle in abbondante acqua salata. In una casseruola soffriggere lo scalogno tritato insieme a un po' d'olio extravergine di oliva. Aggiungere la Gransalsa di punte di asparagi e scaldare leggermente. Scolare i Dorati dall'olio e aggiungerli agli asparagi. Sgocciolare dal liquido le mazzancolle ed aggiungerle a sugo. Regolare la consistenza con il liquido delle mazzancolle. Scolare le tagliatelle e farle saltare nel condimento preparato. Completare con un filo d'olio extravergine a crudo e con una spruzzata di prezzemolo.

© 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)