TAGLIOLINI ALLA MARINARA



Ingredienti Menù

450 g. Èmaremix - MZ1

450 g. Sugo ai pomodorini datterini - CU0K

70 g. Olio extravergine di oliva - EK5

Ingredienti

360 g. Tagliolini secchi

12 Scampetti

12 Cozze

600 g. Insalata scarola

q.s. Pomodorini freschi tipo Pachino

q.s. Aglio

q.s. Finocchietto selvatico

q.s. Prezzemolo

q.s. Aceto di vino

q.s. Sale

Chef: Leonardo Pellacani

Procedimento

Per 6 persone.

Scottare per pochi minuti la scarola in acqua bollente salata e resa leggermente acidulata con un poco d'aceto di vino. Scolarla e strizzarla con cura, quindi frullarla nel cutter con un goccio d'olio extra vergine. Frullare anche i pomodorini Pachino con l'olio restante. In una casseruola scaldare un poco d'extra vergine insieme a uno spicchio d'aglio e incorporare le cozze precedentemente ben pulite e lasciarle sul fuoco per farle aprire. Contemporaneamente in un'altra casseruola soffriggere lo spicchio d'aglio rimasto in altro olio extra vergine e farvi saltare per pochi minuti gli scampetti con Èmaremix ben scolato dal proprio liquido. Aggiungere anche il sugo ai datterini e una spolverata di prezzemolo tritato. Incorporare le cozze aperte ed estratte dal loro guscio e regolare la consistenza del condimento aggiungendo un poco dell'acqua di cottura delle cozze e il liquido di governo di Èmaremix. In abbondante acqua bollente cuocere al dente i tagliolini, poi saltarli nel sugo di pesce preparato. Completare il piatto con alcune gocce di frullato di pomodorini Pachino e di crema di scarola e accomodarvi sopra il nido di tagliolini, aggiungendo qualche ciuffo di finocchietto.

© 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)