TAGLIOLINI ALLO SCOGLIO



Ingredienti Menù

500 g. Pomoleggero - B81X

q.b. Aglio a fettine - 1225

Ingredienti

q.b. Prezzemolo

q.b. Sale

q.b. Pepe

q.b. Vino bianco

400 g. Vongole

400 g. Cozze

400 g. Seppie

300 g. Calamari

N˚6 Scampi

N˚ 6 Gamberoni

420 g. Tagliolini all'uovo

Chef: Leonardo Pellacani

Procedimento

Per 6 persone

Praticare una piccola incisione per togliere il filo nero nella parte superiore degli scampi e gamberoni, tagliare a fettine i calamari e le seppie. In una casseruola soffriggere parte dell'aglio reidratato insieme a un poco d'olio extravergine; aggiungere le cozze e le vongole, quindi bagnare con il vino bianco e coprire con un coperchio. Cuocere a fuoco vivo fino a quando le conchiglie si saranno aperte. In una padella scaldare un poco d'olio extravergine e farvi rosolare l'aglio rimasto; incorporare i calamari, e le seppie continuando a cuocere finchè non saranno teneri. Aggiungere poi i gamberoni e scampi continuando la cottura. Aggiustare di pepe e sale, poi lasciar cuocere a fuoco vivace per due o tre minuti. Unire ai molluschi e ai crostacei le vongole e le cozze precedentemente preparate, il Pomoleggero e una spolverata di prezzemolo tritato. A questo punto cuocere al dente i tagliolini in abbondante acqua salata, scolarli e farli saltare nel condimento allo scoglio. Completare con un filo d'olio extravergine a crudo e altro prezzemolo tritato.

© 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)