

Vongole (10 personer)

Forberedelse

Tilbereding ved bestilling à la carte

Kok 150 g Calamarata ca 5/6 minutter i rikelig med vann tilsatt 5 g Maldonsalt per liter. Ha olivenolje i nonstick stekepanne sammen med løk, gulrot og hvitløk, stek til løken er gjennomskiktig. Ha i hjerteskjell sammen med noen spiseskjeer pastavann. Om det trengs ta i litt pasta vann for å få litt damp. Tilsett Linguini, salt, pepper, persille og smør, rør rundt til smøret er oppløst. Server i pene "reder" på dyp tallerken.



Produkter

LINGUINE PRECOTTE *(Hvete gluten,Gluten)	1,25
	kg
Extra virgin olivenolje	300 g
Maldon flaksalt bønne 570g	10 g
Sort Pepper Malt 100g *(kan inneholde spor av Selleri,Sennep)	10 g
Hjerteskjell eller annet skjell som valgt	1,5 kg
Løk finhakket	200 g
Hvitløk finhakket	30 g
Smør	80 g
Gulrot finhakket	100 g
Smør	30 g
Persille finhakket	10 g

**Allergener*