SPAGHETTONE AL QUINTO GUSTO



INGREDIENTI PER 4 PERSONE

- 200g spaghetti alla chitarra
- 4 gamberi rossi
- 100g primosale
- 40g Umami N.1
- q.b. Zitronia Sun
- q.b. Fiocchi di Sale Marino
- q.b. Condimento Olio al Basilico
- q.b. Preparato per Roux Bianco

PROCEDIMENTO

- Preparare la salsa stemperando l'umami in 200g di acqua, portare a bollore e legare con il roux sino a raggiungere la densità desiderata.
- Aromatizzare il primosale con zitronia sun.
- Pulire i gamberi, tagliare e condire con olio al basilico e fiocchi di sale.
- Cuocere gli spaghetti in abbondante acqua salata, scolare e saltare con la salsa all'umami.
- Servire in un piatto ben caldo, completando con il primo sale e i gamberi rossi.

PRODOTTI IN QUESTA RICETTA



Umami N.1



Zitronia Sun



Fiocchi di Sale Marino



Condimento Olio al Basilico



Preparato per Roux Bianco