



Linguine mit Frutti all'olio

Zubereitungszeit: 20 Minuten

Schwierigkeitsgrad: Leicht

Zutaten für 4 Personen:

600 g Frutti all'olio **von Escal**

1 Bund Basilikum

etwas Öl zum Frittieren (z.B. Rapsöl)

400 g Linguine (Nudeln)

etwas Meersalz

etwas Pfeffer

100 g Parmesankäse gehobelt



Zubereitung:

1. Basilikum waschen, trocknen, Blätter abzupfen und in heißem Öl in einem Topf ca. 30 sec. frittieren, herausnehmen und abtropfen lassen.
2. Linguine nach Packungsanweisung bissfest kochen.
3. Die tiefgefrorenen Frutti di Mare in einer großen beschichteten Pfanne ca. 7–10 Minuten erhitzen. Mit den Nudeln mischen und mit Salz und Pfeffer abschmecken.
4. Auf Nudeltellern anrichten, mit den Basilikumblättern und Parmesankäse garnieren und servieren.