TROFIE AL SUGO DI MARE



Ingredienti Menù

40 gr Sugo ai pomodorini datterini - CU0K

70 gr. Èmaremix - MZ1

Q.B. Olio extravergine di oliva - EK5

Ingredienti

q.b. Prezzemolo tritato

q.b. Aglio

80 g Trofie

160 Vongole veraci

Chef: Leonardo Pellacani

Procedimento

Per 1 Persona

In una padella rosolare l'aglio tritato con un filo d'olio d'oliva. Non appena rosolato, aggiungere il prezzemolo tritato e èmaremix scolato. Aggiungere in seguito le vongole saltate con olio e aglio e il sugo ai datterini. Mescolare e far cuocere per alcuni minuti. Nel frattempo cuocere le trofie in abbondante acqua salata, scolarle e saltarle per pochi minuti con il sugo. Impiattare e servire aggiungendo una manciata di prezzemolo tritato e un filo d'olio extravergine di oliva.

© 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)