

LINGUINE MIT SCHWERTFISCH UND DATTELTOMATEN SEMIDRY



Chef: Leonardo Pellacani

Zubereitung

Die Linguine in reichlich gesalzenem Wasser garen. Den Knoblauch und die Petersilie mit etwas Öl ein paar Sekunden in einer Pfanne andünsten. Èpescespada dazugeben, ein paar Minuten erhitzen und anschließend die gelben Datteltomaten hinzufügen. Die Linguine bissfest abgießen, zur Sauce geben und darin schwenken. Auf Tellern anrichten und mit etwas Öl und geriebenem Pfeffer garnieren.

Menù-Zutaten

180g Datterini gialli semiseccchi in olio di semi di girasole
(Halbgetrocknete gelbe Datteltomaten in Sonnenblumenöl) - XS1X
540g Èpescespada - WK1
Olio extravergine di oliva (Natives Olivenöl extra) - EKC

Zutaten

500 g Linguine
Knoblauch
Petersilie
Pfeffer