MEZZE MANICHE INFUOCATE



Menù Ingredients

120 g. Olive nere al forno denocciolate - UBP

350 g. Salsa di ‘Nduja Calabrese - X60X

q.b. Olio extravergine di oliva - EK5

q.b. Peperoncini in fili sottili - 1278

Ingredients

500 g. Mezze maniche

6 Peperoncini freschi

q.b. Prezzemolo

Chef: Leonardo Pellacani

Gluten Free

Method

Per 6 persone

Cuocere le mezze maniche in abbondante acqua salata. Mettere la Salsa di ‘Nduja Calabrese in padella e saltarvi le mezze maniche e amalgamarle bene con la Salsa con un po’ di acqua di cottura. Impiattare aggiungendo le Olive al forno tritate e i Peperoncini in fili. Creare delle decorazioni utilizzando la Salsa di ‘Nduja, le Olive al forno e il peperoncino fresco.

Gluten Free Method

Sostituendo le mezze maniche con la dicitura “Senza Glutine” in etichetta la preparazione diventa Gluten Free.

© Menù srl - Dal 1932 Produttori Specialità Alimentari
Registered Office/Plant: Via Statale 12 n.102 - 41036 Medolla (MO) | Offices: Via Concordia n.25 - 41032 Cavezzo (MO)