FUSILLI AI PEPERONI TRICOLORE



Ingredientes Menù

250 g “Gli Arricciati” - XJ1X

250 g Salsadoro - KQH

5 n. Filetti di acciughe del Mar Adriatico in olio di girasole - M00X

q.b. Olio extravergine di oliva - EK5

Ingredientes

500 g Fusilli

q.b. Sale

q.b. Prezzemolo

Chef: Leonardo Pellacani

Preparación

Per 6 persone

In abbondante acqua salata cuocere al dente i fusilli. Nel frattempo tagliare a listarelle i Peperoni semidry. In una casseruola scaldare un poco d’Olio extravergine di oliva e farvi sciogliere le Acciughe; aggiungere anche la Salsadoro e continuare a sobbollire regolando la consistenza del condimento con un poco d’acqua di cottura della pasta. A questo punto scolare i fusilli e farli saltare nel sugo preparato. Incorporare anche i Peperoni a listarelle e continuare a saltare mantenendo sul fuoco per qualche minuto. Ultimare con prezzemolo fresco e servire.

Procedimiento sin gluten

Utilizzare Pasta riportante in etichetta la dicitura senza glutine.

© Menù srl - Dal 1932 Produttori Specialità Alimentari

Sede legal/Establecimiento: Via Statale 12 n.102 - 41036 Medolla (MO) | Oficinas: Via Concordia n.25 - 41032 Cavezzo (MO)