LINGUINE CON CABRACHO Y TOMATES DÁTIL



Ingredientes Menù

180 g. Sugo ai pomodorini datterini - CU0K

40 ml. Olio extravergine di oliva - EK5

Ingredientes

Perejil

Ajo

600 g Linguine

Chef: Diego Ponzoni

Preparación

Para 6 personas.

Cocer las linguine en abundante agua salada. Preparar una picada de ajo y perejil. Poner en una sartén una parte del aceite y saltear el ajo y el perejil algunos segundos. Añadir Èscorfano y luego el Sugo ai pomodorini datterini (Salsa de tomates datterino). En cuanto la salsa empiece a hervir, apagar el fuego. Cuando la pasta esté cocida, saltearla con la salsa y terminar el plato con el aceite crudo restante y un poco de perejil picado.

Procedimiento sin gluten

* Si se utilizan las linguine con la indicación «sin gluten» en la etiqueta, la preparación es Gluten Free.

© 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)