

LINGUINE CON PEZ ESPADA Y TOMATES DÁTIL SEMISECOS



Ingredientes Menù

180 g Datterini gialli semiseccchi in olio di semi di girasole
(Tomates dátil amarillos semiseccos en aceite de girasol) - XS1X
540 g Èpescespada - WK1X
Olio extravergine di oliva (Aceite de oliva virgen extra) - EKC

Ingredientes

500 g Linguine
Ajo
Perejil
Pimienta

Chef: Leonardo Pellacani

Preparación

Cocer las linguine en abundante agua salada. En una sartén con un poco de aceite, dorar durante unos segundos el ajo y el perejil. Añadir Èpescespada, calentar unos minutos e incorporar los tomates dátil amarillos. Cuando las linguine estén cocidas, añadir las a la salsa y saltear. Emplatar y servir añadiendo un chorrillo de aceite y una pizca de pimienta molida.

Procedimiento sin gluten