

LINGUINE CON PEZ ESPADA Y TOMATES DÁTIL SEMISECOS



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 chorrito de aceite y una pizca de pimienta molida.

Ingredientes Menù

180 g Datterini gialli semisecchi in olio di semi di girasole
(Tomates dátil amarillos semisecos en aceite de girasol) - XS1X
540 g Èpescespada - WK1
Olio extravergine di oliva (Aceite de oliva virgen extra) - EKC

Ingredientes

500 g Linguine
Ajo
Perejil
Pimienta