LINGUINE CON PEZ ESPADA Y TOMATES DÁTIL SEMISECOS

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

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, añadirlas a la salsa y saltear. Emplatar y servir añadiendo un chorrito de aceite y una pizca de pimienta molida.

© 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)