

LINGUINE CON SALSA DE MERO, TOMATES DÁTIL, TAPENADE CON ACEITUNAS LECCINO Y ALCAPARRAS



Ingredientes Menù

15 g Tapenade rustica (Salsa tapenade rústica) - VR7
80 g Ècernia - WG1X
8 g Capperini in olio extra vergine di oliva (Alcaparras en aceite de oliva virgen extra) - XG7
al gusto Olio extravergine di oliva (Aceite de oliva virgen extra) - EK5

Ingredientes

90 g Linguine
30 g Tomates dátil
al gusto Sal y Pimienta
al gusto Ajo
al gusto Perejil

Chef: Leonardo Pellacani

Preparación

Cocer las linguine en abundante agua hirviendo con sal. Cortar los tomates dátil en gajos. Mientras tanto, dorar el ajo y el perejil en una sartén con aceite de oliva virgen extra, añadir primero los tomates dátil y un poco después el condimento de mero y las alcaparras. Llevar a ebullición y apagar el fuego. Escurrir la pasta al dente y saltearla en la salsa. Cuando esté lista, emplatar. Terminar el plato con la tapenade rústica con aceitunas Leccino y un poco de perejil picado.