

MEZZE MANICHE CON FRIARIELLI E COZZE



Chef: Leonardo Pellaiani

Sin gluten

Preparación

Per 6 persone.

Aggiungere in un tegame un filo d'olio e uno spicchio d'aglio. Far rosolare leggermente e aggiungere le cozze. Quando saranno cotte unire Èfriarielli e i Peperoni arricciati tagliati a cubettini. Cuocere le mezze maniche in abbondante acqua salata bollente. Scolarle al dente e saltarle nel condimento appena preparato. Impiattare e ultimare con una macinata di pepe rosa.

Procedimiento sin gluten

* Sostituendo le mezze maniche con la dicitura "senza glutine" in etichetta, la preparazione diventa Gluten Free.