PASTA MAFALDE PICANTE CON ACEITUNAS “NOSTRALINE” Y PAN TOSTADO.



Ingredientes Menù

100 g Olio extravergine di oliva (Aceite de oliva virgen extra) - EK5
100 g Olive Nostraline denocciolate (Aceitunas «Nostraline» sin hueso) - Z91
100 g Pomodorina - CA1
60 g Condimento piccante tricolore (Condimento picante tricolor) - B57

Ingredientes

10 g Perejil
200 g Pan Pugliese
600 g Pasta Mafalde
Sal

Chef: Giovanni Pace

Preparación

Cocinar la pasta mafalde en abundante agua salada.
Mientras tanto, cortar el pan pugliese en dadidos, tostarlo en una sartén antiadherente con un poco de aceite extra virgen y con el perejil entero.
Dejar enfriar, quitar el perejil (reservar) y picar el pan tostado en el mixer.
Calentar el resto del aceite en una cacerola, añadir el Condimento picante tricolor, el perejil picado y parte del agua de cocción.
Escurrir les mafalde cuando estén al dente y añadir a la preparación anterior, agregando las aceitunas negras. Emplatar , salsear con un poco de Pomodorina caliente y empolvorear con una pizca del pan tostado. Servir.

© 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)