

SPAGHETTI AL PESCE SPADA E DATTERINI



Chef: Leonardo Pellacani

Preparación

Per 6 persone

In una padella rosolare l'aglio con l'olio d'oliva. Non appena rosolato, togliere gli spicchi d'aglio, aggiungere Èpescespada, olive Nostraline e Sugo ai datterini. Nel frattempo cuocere gli spaghetti in abbondante acqua salata, scolarli e saltarli per pochi minuti con il sugo. Aggiungere una manciata di basilico tritato; servire decorando con una foglia di basilico ed un filo d'olio extravergine.

Ingredientes Menù

300 g. Sugo ai pomodorini datterini - CUOK
500 g. Èpescespada - WK1
q.b. Olio extravergine di oliva - EK5
q.b. Olive Leccino Nostraline denocciolate - Z91

Ingredientes

540 g. Spaghetti ruvidi
N°2 Spicchi d'aglio
q.b. Basilico tritato
q.b. Sale