TAGLIOLINI CON PURÉ DE TOMATE AMARILLO, SPECK Y PISTACHOS PICADOS



Ingredientes Menù

70 g Passata di Pomodoro Giallo (Puré de tomate amarillo) - U21X7

al gusto Granella di pistacchio (Pistachos verdes picados) - 7084X

q.b. Olio extravergine di oliva (Aceite de oliva virgen extra) - EKC

Ingredientes

100 g Tagliolini

Chalota

5 g Speck

Chef: Salvatore Coppola

Preparación

Colocar las lonchas de speck en una bandeja de horno y hornear a 180 °C durante 15 minutos, hasta que estén crujientes. Dejar enfriar y desmenuzar. Sofreír la chalota con un chorrito de aceite de oliva, añadir el Puré de Tomate Amarillo y dejar cocinar. Cocer los tagliolini en agua hirviendo con sal, escurrirlos y saltearlos en la salsa. Emplatar y terminar con pistachos picados y speck crujiente.

Procedimiento sin gluten

© 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)