# TORCHIETTI CON PEZ ESPADA AHUMADO, PIMIENTOS Y TOMATES



## Ingredientes Menù

200g Dorati - TN1

250g Datterini gialli interi in succo (Tomates dátil amarillos en su jugo) - XM1X

250g Pesce Spada Affumicato (trancio) (Corte de pez espada ahumado) - 1X9

al gusto Olio extravergine di oliva (Aceite de oliva virgen extra) - EKC

al gusto Semi di sesamo (Semillas de sésamo) - R00

## Ingredientes

300g de pasta Torchietti

80g de cebolla morada

al gusto ajo

150g de pimiento Bull Horn

al gusto sal y pimienta

**Chef:** Maurizio Ferrari

## Preparación

Para 4 personas

Cortar el pez espada ahumado en rodajas finas (apartar 8 como mínimo para usarlas como guarnición). En una sartén, calentar un poco de aceite de oliva virgen extra, cocinar el pez espada hasta que esté crujiente y retirarlo. Calentar el resto de aceite de oliva virgen extra en una sartén, añadir la cebolla morada, el ajo y los pimientos, cocinar a fuego lento y salpimentar. Retirar del fuego, añadir las rodajas de pez espada y los tomates Menù (Dorati y dátil amarillos). Cocer la pasta en una olla con abundante agua con sal hirviendo, escurrirla cuando esté «al dente» e incorporarla a la salsa. Si es necesario, añadir un poco de agua de cocción y servir con el resto de pez espada crujiente y una pizca de semillas de sésamo por encima.

**© 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)