

TORTIGLIONI CON SCORFANO E DATTERINI



Ingredientes Menù

180 g Sugo ai pomodorini datterini - CUOK
480 g Escorfan - WF1
q.b. Olio extravergine di oliva - EKC

Ingredientes

q.b. Prezzemolo
q.b. Aglio
500 g. Tortiglioni

Chef: Leonardo Pellacani

Preparación

Per 6 Persone

Cuocere i tortiglioni in abbondante acqua salata. In una padella aromatizzare l'aglio e il prezzemolo per pochi secondi con un filo d'olio. Aggiungere Escorfan, scaldare per alcuni minuti e aggiungere il sugo ai datterini. Quando i tortiglioni saranno cotti aggiungerli al sugo e saltare. Impiattare e decorare con una foglia di prezzemolo, un filo d'olio e una macinata di pepe.