

TROFE CON CABRACHO, ACEITUNAS TAGGIASCA Y TOMATES MINI RED



Chef: Leonardo Pellacani

Preparación

Dorar el ajo picado en una sartén con un poco de aceite de oliva. En cuanto esté dorado, añadir el perejil picado y la salsa Èscorfano. Mezclar y calentar durante algunos minutos. Mientras tanto, cocer las trofie en abundante agua salada, escurrir y saltear unos minutos con la salsa. Emplatar y servir decorando con una pizca de perejil picado y un chorrito de aceite de oliva virgen extra.

Ingredientes Menù

180 g Mini Red Pomodori semisecchi pelati Pizzutello
(Tomates semisecos pelados pizzutello) - XN1X
30 g Olive taggiasche denocciolate (Aceitunas «Taggiasca» sin
hueso) - XL1
480 g Èscorfano - WF1
Olio extravergine di oliva (Aceite de oliva virgen extra) - EK5

Ingredientes

Ajo
Perejil