

## 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 semiseccchi pelati Pizzutello (Tomates semisecos pelados pizzutello) - XN1X  
30 g Olive taggiasche denocciolate (Aceitunas «Taggiasca» sin hueso) - XL1  
Olio extravergine di oliva (Aceite de oliva virgen extra) - EK5

### Ingredientes

Ajo  
Perejil