TROFE CON CABRACHO, ACEITUNAS TAGGIASCA Y TOMATES MINI RED



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
Olio extravergine di oliva (Aceite de oliva virgen extra) - EK5

Ingredientes

Ajo
Perejil

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.

© 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)