

TROFIE AL SUGO DI MARE



Chef: Leonardo Pellacani

Preparación

Per 1 Persona

In una padella rosolare l'aglio tritato con un filo d'olio d'oliva. Non appena rosolato, aggiungere il prezzemolo tritato e èmaremix scolato. Aggiungere in seguito le vongole saltate con olio e aglio e il sugo ai datterini. Mescolare e far cuocere per alcuni minuti. Nel frattempo cuocere le trofie in abbondante acqua salata, scolarle e saltarle per pochi minuti con il sugo. Impiattare e servire aggiungendo una manciata di prezzemolo tritato e un filo d'olio extravergine di oliva.

Ingredientes Menù

40 gr Sugo ai pomodorini datterini - CU0K

70 gr. Èmaremix - MZ1

Q.B. Olio extravergine di oliva - EK5

Ingredientes

q.b. Prezzemolo tritato

q.b. Aglio

80 g Trofie

160 Vongole veraci