CAVATELLI ALLO SCORFANO E POMODORINI



Ingrédients Menù

180 g Datterini gialli semisecchi in olio di semi di girasole - XS1X

6 Mini Red - Pomodori "Pizzutello" semisecchi pelati in olio - XN1X

q.b. Olio extravergine di oliva - EKC

Ingrédients

q.b. Pepe

q.b. Aglio

q.b. Prezzemolo

24 g Broccolo romano

500 g Cavatelli

Chef: Leonardo Pellacani

Préparation

Per 6 persone

Cuocere i cavatelli in abbondante acqua salata. In una padella aromatizzare l'aglio ed il prezzemolo per pochi secondi con un filo d'Olio extravergine di oliva. Aggiungere i broccoli romani sbianchiti in acqua bollente. Aggiungere Èscorfano, scaldare per alcuni minuti ed aggiungere anche i Datterini gialli. Scolare i cavatelli e saltarli nel sugo preparato. Impiattare e decorare con un pomodoro Mini Red tagliato a metà, una foglia di prezzemolo, un filo d'Olio extravergine di oliva ed una macinata di pepe.

© Menù srl - Dal 1932 Produttori Specialità Alimentari

Siège légal/Établissements: Via Statale 12 n.102 - 41036 Medolla (MO) | Bureaux: Via Concordia n.25 - 41032 Cavezzo (MO)