

LINGUINE À L'ESPADON ET AUX TOMATES CERISES JAUNES SEMI-SÉCHÉES



Chef: Leonardo Pellacani

Préparation

Faire cuire les linguine dans une grande quantité d'eau salée. Dans une poêle, faire dorer quelques secondes l'ail et le persil dans un filet d'huile. Ajouter l'espadon Èpescespada, laisser chauffer quelques minutes et ajouter les tomates cerises jaunes. Dès que les linguine sont cuites, les ajouter à la sauce et les faire sauter. Dresser les assiettes et assaisonner d'un filet d'huile et d'un tour de poivre du moulin.

Ingrédients Menù

180 g Datterini gialli semisecchi (Tomates cerises jaunes semi-séchées) - XS1X

540 g Èpescespada - WK1

Olio extravergine di oliva (Huile d'olive extra vierge) - EKC

Ingrédients

500 g Linguine

Ail

Persil

Poivre