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



Ingrédients Menù

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

540 g Èpescespada - WK1X

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

Ingrédients

500 g Linguine

Ail

Persil

Poivre

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.

Préparation sans gluten

© 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)