LINGUINE À LA RASCASSE ET TOMATES CERISES «DATTERINI»



Ingrédients Menù

180 g. Sugo ai pomodorini datterini - CU0K

40 ml. Olio extravergine di oliva - EK5

Ingrédients

Persil

Ail

600 g Linguine

Chef: Diego Ponzoni

Préparation

Pour 6 personnes.

Faire cuire les linguine dans une grande quantité d'eau salée. Préparer un hachis d'ail et de persil. Verser une partie de l'huile dans une poêle et y faire revenir l'ail et le persil pendant quelques secondes. Ajouter la sauce à base de rascasse Èscorfano puis la sauce aux tomates cerises Datterini. Dès que la sauce arrive à ébullition, éteindre le feu. Une fois les pâtes cuites, les incorporer à la sauce et assaisonner avec l'huile restante à cru et un peu de persil haché.

Préparation sans gluten

* En utilisant les linguine marquées « sans gluten » sur l'étiquette, la préparation devient Gluten Free.

© 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)