LINGUINE AVEC SAUCE AU MÉROU, TOMATES DATTERINI, TAPENADE AUX OLIVES LECCINO ET CÂPRES



Ingrédients Menù

15 g Tapenade rustica (Sauce Tapenade rustique) - VR7

80 g Ècernia - WG1X

8 g Capperini in olio extra vergine di oliva (Câpres à l'huile d'olive extra vierge) - XG7

q.s. Olio extravergine di oliva (Huile d'olive extra vierge) - EK5

Ingrédients

90 g Linguine

30 g Tomates dattes

q.s. Sel et poivre

q.s. Ail

q.s. persil

Chef: Leonardo Pellacani

Préparation

Faire cuire les linguine dans de l'eau bouillante salée. Couper les tomates dattes en morceaux. Pendant ce temps, faire revenir l'ail et le persil dans une poêle avec de l'huile d'olive extra vierge, ajouter les tomates dattes et peu de temps après le condiment au mérou et les câpres. Porter à ébullition et éteindre le feu. Écouler les pâtes al dente et les faire sauter dans la sauce. Dresser les plats dès que les pâtes sont prêtes. Terminer le plat avec la tapenade rustique aux olives Leccino et un peu de persil haché.

© 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)