MEZZE MANICHE ENFLAMMÉES



Ingrédients Menù

120 g. Olive nere al forno denocciolate (Olives noires au four dénoyautées) - UBP
350 g. Salsa di ‘Nduja Calabrese (Sauce 'Nduja de Calabre) - X60X
q.b. Olio extravergine di oliva (Huile d'olive extra vierge) - EK5
q.b. Peperoncini in fili sottili (Piment en fils fins) - 1278

Ingrédients

500 g Pâtes mezze maniche
6 Piments frais
Persil

Chef: Leonardo Pellacani

Sans gluten

Préparation

Pour 6 personnes

Cuire les mezze maniche dans un grand volume d'eau salée. Mettez la Sauce 'Nduja de Calabre dans une poêle et mélangez les mezze maniche avec la Sauce et un peu d'eau de cuisson. Servez en ajoutant les olives au four hachées et les piments en fils. Créez des décorations en utilisant la sauce 'Nduja, les olives au four et le piments frais.

Préparation sans gluten

Sostituendo le mezze maniche con la dicitura “Senza Glutine” in etichetta la preparazione diventa 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)