MOSCARDINI IN SALSA

Ingrédients Menù

10 Filetti di Acciughe - MP1

200 g. Sugo all'Arrabbiata - CR1

30 g. Capperi sotto sale - U39

400 g Patate pronte al naturale - Z62

800 g. Polipetti alla marinara - MU1X

qb Olio extravergine di oliva - EKC

Ingrédients

50 g. maggiorana o timo

1 spicchio aglio

50 g. prezzemolo

1 peperoncino fresco

Chef: Monica Copetti

Sans gluten

Préparation

Per 6 persone

Scolare bene i moscardini dal loro olio. Lavare e strizzare sotto l'acqua corrente una manciata di capperi, tritarli insieme a un peperoncino, uno spicchio d'aglio, un rametto di maggiorana o timo, le acciughe e il prezzemolo. Mettere dell'olio in una padella e scaldare appena il trito con le verdure. Aggiungere i moscardini e farli saltare per pochi attimi. Unire il sugo all'arrabbiata e le patate leggermente scaldate.

Cuocere a fuoco basso per circa 10 minuti.

© 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)