

TAGLIOLINI CON PASSATA GIALLA, SPECK E GRANELLA DI PISTACCHIO



Ingrédients Menù

70 g Passata di pomodoro giallo - U21X7

q.b. Granella di pistacchio - 7084X

q.b. Olio extravergine di oliva - EKC

Ingrédients

100 g Tagliolini

5 g Speck

q.b. Scalogno

Chef: Salvatore Coppola

Préparation

Disporre le fette di speck su una teglia e cuocerle in forno a 180 °C per 15 minuti, fino a renderle croccanti. Lasciare raffreddare e sbriciolare. Rosolare lo scalogno con un filo d'olio, aggiungere la passata gialla e lasciare cuocere. Lessare i tagliolini in acqua salata, scolarli e saltarli nella salsa. Impiattare e completare con granella di pistacchio e speck croccante.

Préparation sans gluten