

## TONNARELLI CON CERNIA, ZESTE DI LIMONE E POMODORO PIZZUTELLO



### Ingrédients Menù

100 g. Ècernia - WG1X  
10 ml. Olio extravergine di oliva - EKC  
20 g. Mini Red - Pomodori "Pizzutello" semiseccchi pelati in olio  
- XN1X

### Ingrédients

80 g. Tonnarelli  
10 ml. Olio all'aglio  
5 g. Zeste di limone  
q.b. Sale  
q.b. Pepe  
q.b. Prezzemolo

**Chef:** Giovanni Pace

### Préparation

Per 1 Persona

Cuocere i tonnarelli in abbondante acqua salata. Con i pomodori mini red preparare una concassé. Nel frattempo in una padella aromatizzare il prezzemolo con l'olio all'aglio. Aggiungere la cernia, scaldare per qualche minuto e aggiungere i tonnarelli. Aggiungendo direttamente in padelle le zeste di limone spadellando per qualche minuto. Impiattare ultimando il piatto con la concassé di pomodoro.