TORCHIETTI AVEC ESPADON FUMÉ, POIVRONS CORNE DE TAUREAU ET TOMATES



Ingrédients Menù

200g Dorati - TN1
250g Datterini gialli interi in succo (Tomates cerises jaunes dans leur jus) - XM1X
250g Pesce Spada Affumicato (Espadon fumé) (tranche) 1X9 - poids variable de 1,0 à 1,2 kg - 1X9
q.s. Olio extravergine di oliva (Huile d'olive extra vierge) - EKC
q.s. Semi di sesamo (Graines de sésame) - R00

Ingrédients

300g Torchietti
80g oignons rouges
q.s. ail
150g poivrons Corne de Taureau
q.s. sel et poivre

Chef: Maurizio Ferrari

Préparation

pour 4 personnes
Couper l'espadon fumé en fines tranches (en réserver au moins 8 pour la garniture). Dans une poêle, faire chauffer un peu d'huile d'olive extra vierge et faire cuire l'espadon jusqu'à ce qu'il soit croustillant, puis réserver. Dans une poêle, faire chauffer le reste de l'huile d'olive extra vierge, ajouter l'oignon rouge, l'ail et les poivrons, et laisser mijoter en assaisonnant de sel et de poivre. Retirer du feu, ajouter les tranches d'espadon et les tomates Menù (Dorati et jaunes). Faire cuire les pâtes dans une casserole remplie d'eau bouillante salée, les égoutter lorsqu'elles sont « al dente » et les incorporer à la sauce. Si besoin est, ajouter un peu d'eau de cuisson, puis garnir avec le reste d'espadon croustillant et une pincée de graines de sésame.

© 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)