

## TROFIE À LA RASCASSE AVEC OLIVES DE TAGGIA ET TOMATES MINI RED



### Ingédients Menù

180 g Mini Red - Pomodori semisecchi pelati Pizzutello (Mini Red Tomates Pizzutello semi-séchées et pelées) - XN1X  
30 g Olive taggiasche denocciolate (Olives de Taggia dénoyautées) - XL1  
480 g Èscorfano - WF1  
Olio extravergine di oliva (Huile d'olive extra vierge) - EK5

### Ingédients

ail  
Persil

Chef: Leonardo Pellaracani

### Préparation

Dans une poêle, faire revenir l'ail haché avec un filet d'huile d'olive. Dès qu'il blondit, ajouter le persil haché et la sauce Èscorfano. Mélanger et laisser chauffer quelques minutes. Pendant ce temps, faire cuire les trofie dans une grande quantité d'eau salée, les égoutter et les faire sauter quelques minutes avec la sauce. Dresser les assiettes et servir en ajoutant un peu de persil haché et un filet d'huile d'olive extra vierge.