

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



Chef: Leonardo Pellacani

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.

Ingrédients Menù

180 g Mini Red - Pomodori semiseccchi 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

Ingrédients

ail

Persil