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



Ingrédients Menù

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

Ingrédients

ail
Persil

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.

© 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)