

## CAVATELLI ALLO SCORFANO E POMODORINI



### Ingredienti Menù

180 g Datterini gialli semiseccchi - XS1X  
480 g Èscorfano - WF1  
6 Mini Red - Pomodori "Pizzutello" semiseccchi pelati in olio - XN1X  
q.b. Olio extravergine di oliva - EKC

### Ingredienti

q.b. Pepe  
q.b. Aglio  
q.b. Prezzemolo  
24 g Broccolo romano  
500 g Cavatelli

**Chef:** Leonardo Pellacani

### Procedimento

Per 6 persone

Cuocere i cavatelli in abbondante acqua salata. In una padella aromatizzare l'aglio ed il prezzemolo per pochi secondi con un filo d'Olio extravergine di oliva. Aggiungere i broccoli romani sbianchiti in acqua bollente. Aggiungere Èscorfano, scaldare per alcuni minuti ed aggiungere anche i Datterini gialli. Scolare i cavatelli e saltarli nel sugo preparato. Impiattare e decorare con un pomodoro Mini Red tagliato a metà, una foglia di prezzemolo, un filo d'Olio extravergine di oliva ed una macinata di pepe.