

CAVATELLI ALLO SCORFANO E POMODORINI



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.

Ingredienti Menù

180 g Datterini gialli semiseccchi in olio di semi di girasole - 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