LINGUINE AL PESCE SPADA E DATTERINI GIALLI SEMIDRY



Ingredienti Menù

180 g. Datterini gialli semisecchi in olio di semi di girasole - XS1X

540 g Èpescespada - WK1X

q.b. Olio extravergine di oliva - EKC

Ingredienti

500 g. Linguine

q.b. Aglio

q.b. Prezzemolo

q.b. Pepe

Chef: Leonardo Pellacani

Procedimento

Per 6 persone

Cuocere le linguine in abbondante acqua salata. In una padella rosolare l'aglio e il prezzemolo per pochi secondi con un filo d'olio. Aggiungere Èpescespada, scaldare per alcuni minuti e aggiungere i datterini gialli. Quando le linguine saranno cotte aggiungerle al sugo e saltare. Impiattare e ultimare con un filo d'olio e una macinata di pepe.

Procedimento senza glutine

© Menù srl - Dal 1932 Produttori Specialità Alimentari

Sede legale/Stabilimento: Via Statale 12 n.102 - 41036 Medolla (MO) | Uffici: Via Concordia n.25 - 41032 Cavezzo (MO)