

LINGUINE AL PESCE SPADA E DATTERINI GIALLI SEMIDRY



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.

Ingredienti Menù

180 g. Datterini gialli semisecchi in olio di semi di girasole - XS1X
540 g. Èpescespada - WK1
q.b. Olio extravergine di oliva - EKC

Ingredienti

500 g. Linguine
q.b. Aglio
q.b. Prezzemolo
q.b. Pepe