LINGUINE ALLO SCORFANO CON DATTERINI



Ingredienti Menù

180 g. Sugo ai pomodorini datterini - CU0K

40 ml. Olio extravergine di oliva - EK5

Ingredienti

q.b. Prezzemolo

q.b. Aglio

600 g Linguine

Chef: Diego Ponzoni

Procedimento

Per 6 persone.

Cuocere le linguine in abbondante acqua salata. Preparare un trito di aglio e prezzemolo. Mettere una parte dell'olio in una padella e soffriggervi l'aglio e prezzemolo per qualche secondo. Aggiungere Èscorfano e successivamente il Sugo ai pomodorini datterini. Appena il sugo arriva a bollore spegnere il fuoco. Una volta cotta saltare la pasta nel sugo e terminare il piatto con l'olio rimanente a crudo e una spolverata di prezzemolo tritato.

Procedimento senza glutine

* Sostituendo le linguine con la dicitura "senza glutine" in etichetta, la preparazione diventa Gluten Free.

© 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)