

## LINGUINE ALLO SCORFANO CON DATTERINI



**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.

### Ingredienti Menù

180 g. Sugo ai pomodorini datterini - CUOK  
40 ml. Olio extravergine di oliva - EK5  
480 g. Èscorfano - WF1

### Ingredienti

q.b. Prezzemolo  
q.b. Aglio  
600 g Linguine