

LINGUINE CON SUGO ALLA CERNIA, POMODORI DATTERINI, TAPENADE E CAPPERINI



Chef: Leonardo Pellacani

Procedimento

Per 1 persona

Lessare in acqua bollente salata le linguine. Tagliare i datterini a spicchi. Nel frattempo in una padella soffriggere l'aglio e il prezzemolo con olio extravergine di oliva, aggiungere prima i datterini e poco dopo il condimento di cernia e i capperini. Portare a bollore e spegnere. Scolare la pasta al dente e saltarla nel sugo. Una volta pronta la pasta impiattare. Terminare il piatto con la Tapenade Rustica di olive Leccino e una spolverata di prezzemolo tritato

Ingredienti Menù

15 g Tapenade rustica - VR7
80 g Ècernia - WG1X
8 g Capperini in olio extra vergine di oliva - XG7
q.b. Olio extravergine di oliva - EK5

Ingredienti

q.b. Sale e pepe
q.b. Prezzemolo
q.b. Aglio
30 g Pomodori datterini
90 g Linguine