# MAFALDE PICCANTI CON OLIVE NERE E PANE TOSTATO



## Ingredienti Menù

100 g. Olio extravergine di oliva - EK5
100 g. Olive Leccino Nostraline denocciolate - Z91
100 g. Pomodorina - CA1
60 g. Condimento piccante tricolore - B57

## Ingredienti

q.b. Prezzemolo
200 g. Pane pugliese
600 g. Mafalde
q.b. Sale

**Chef:** Giovanni Pace

## Procedimento

Per 6 persone
In abbondante acqua salata cuocere al dente le mafalde. Nel frattempo cubettare il pane pugliese, poi tostarlo in una padella antiaderente insieme a un filo d'olio extravergine e ai gambi di prezzemolo. Lasciar raffreddare, quindi eliminare i gambi di prezzemolo e macinare nel mixer i cubetti di pane tostato. A questo punto in una casseruola scaldare l'olio rimasto; aggiungere il condimento tricolore, il prezzemolo precedentemente tritato e un poco dell'acqua di cottura della pasta. Scolare le mafalde e farle saltare nel condimento preparato, incorporando anche le olive nostraline. Distribuire la pasta nei piatti e completare con un poco di Pomodorina riscaldata e una generosa spolverata di pane tostato macinato.

**© 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)