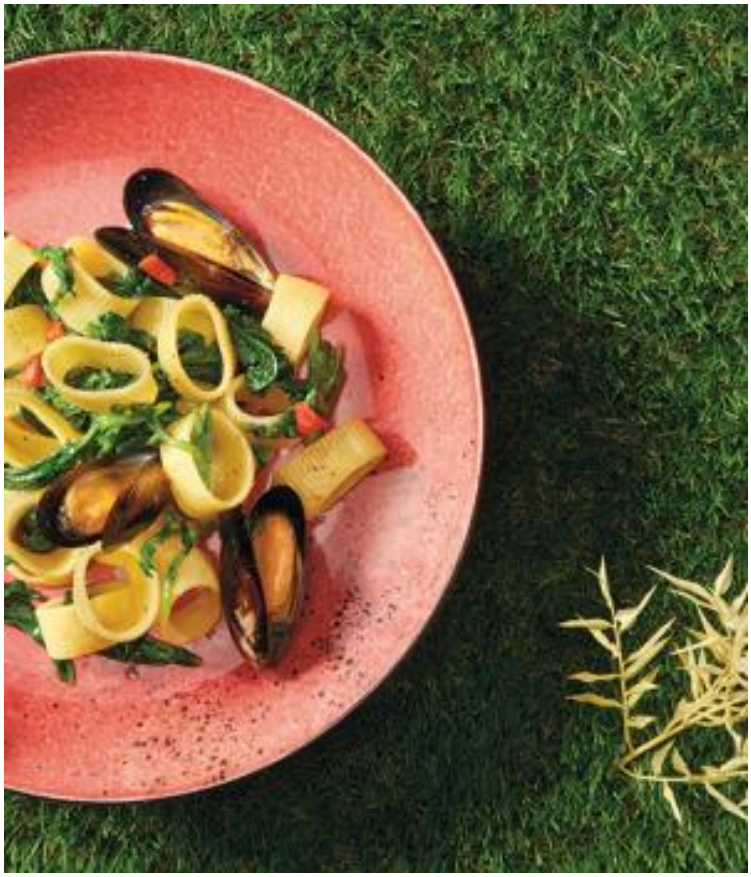
MEZZE MANICHE CON FRIARIELLI E COZZE



Ingredienti Menù

150 g “Gli Arricciati” - XJ1X

300 g Èfriarielli - B41

q.b. Olio extravergine di oliva - EK5

q.b. Pepe rosa speciale essiccato - 1282

Ingredienti

q.b. Aglio

600 g Cozze

500 g Mezze maniche*

Chef: Leonardo Pellacani

Senza glutine

Procedimento

Per 6 persone.

Aggiungere in un tegame un filo d’olio e uno spicchio d’aglio. Far rosolare leggermente e aggiungere le cozze. Quando saranno cotte unire Èfriarielli e i Peperoni arricciati tagliati a cubettini. Cuocere le mezze maniche in abbondante acqua salata bollente. Scolarle al dente e saltarle nel condimento appena preparato. Impiattare e ultimare con una macinata di pepe rosa.

Procedimento senza glutine

* Sostituendo le mezze maniche 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)