PENNE CON DATTERINI, BOTTARGA E PROFUMO DI LIMONE



Ingredienti Menù

15 gr Bottarga di muggine - 12Z

800 g. Sugo ai pomodorini datterini - CU0K

Ingredienti

500 g Penne

q.b. Sale

N° 1 Limone

Chef: Leonardo Pellacani

Procedimento

Per 6 persone

In abbondante acqua salata cuocere al dente le penne. Nel frattempo, in una casseruola, riscaldare sul fuoco il sugo ai pomodorini datterini insieme a un poco d'acqua di cottura della pasta. Grattugiare la scorza di limone avendo cura di asportarne solo la parte gialla. Scolare le mezze penne e saltarle nel condimento ai datterini. Distribuire la pasta nei piatti e completare spolverando con la bottarga e la scorza di limone grattugiata.

Procedimento senza glutine

Utilizzare Pasta riportante in etichetta la dicitura senza glutine.

© 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)