SPAGHETTI AL PESCE SPADA E DATTERINI



Ingredienti Menù

300 g Sugo ai pomodorini datterini - CU0K

500 g Èpescespada - WK1X

q.b. Olio extravergine di oliva - EK5

q.b. Olive Leccino Nostraline denocciolate - Z91

Ingredienti

540 g. Spaghetti ruvidi

N°2 Spicchi d'aglio

q.b. Basilico tritato

q.b. Sale

Chef: Leonardo Pellacani

Procedimento

Per 6 persone

In una padella rosolare l'aglio con l'olio d'oliva. Non appena rosolato, togliere gli spicchi d'aglio, aggiungere Èpescespada, olive Nostraline e Sugo ai datterini. Nel frattempo cuocere gli spaghetti in abbondante acqua salata, scolarli e saltarli per pochi minuti con il sugo. Aggiungere una manciata di basilico tritato; servire decorando con una foglia di basilico ed un filo d'olio extravergine.

Procedimento 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)