

## SPAGHETTI RUVIDI CON SCORFANO, SALICORNIA E DATTERINI GIALLI



**Chef:** Giovanni Pace

### Procedimento

Per 1 Persona

Cuocere gli spaghetti in abbondante acqua salata. In una padella aggiungere l'olio all'aglio, il prezzemolo e i datterini gialli nel proprio succo e far cuocere il tutto per una decina di minuti. Nel frattempo in una padella preparare il condimento aggiungendo l'olio all'aglio e il prezzemolo e sfumando con il vino bianco. A questo punto aggiungere lo scorfano con il proprio liquido di governo e subito dopo i datterini gialli. Completare con la salicornia, aggiungere gli spaghetti e spadellare per qualche minuto. Impiattare e servire.

### Ingredienti Menù

10 ml. Olio extravergine di oliva - EKC  
20 g. Datterini gialli interi in succo - XM1X  
20 g. Èsalicornia - WM1X

### Ingredienti

80 g. Spaghetti  
30 ml. Vino bianco  
10 ml. Olio all'aglio  
q.b. Sale  
q.b. Pepe  
q.b. Prezzemolo