SPAGHETTI RUVIDI CON SCORFANO, SALICORNIA E DATTERINI GIALLI



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

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.

© 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)