

TAGLIOLINI CON PASSATA GIALLA, SPECK E GRANELLA DI PISTACCHIO



Ingredienti Menù

70 g Passata di pomodoro giallo - U21X7
q.b. Granella di pistacchio - 7084X
q.b. Olio extravergine di oliva - EKC

Ingredienti

100 g Tagliolini
5 g Speck
q.b. Scalogno

Chef: Salvatore Coppola

Procedimento

Disporre le fette di speck su una teglia e cuocerle in forno a 180 °C per 15 minuti, fino a renderle croccanti. Lasciare raffreddare e sbriciolare. Rosolare lo scalogno con un filo d'olio, aggiungere la passata gialla e lasciare cuocere. Lessare i tagliolini in acqua salata, scolarli e saltarli nella salsa. Impiattare e completare con granella di pistacchio e speck croccante.

Procedimento senza glutine