

TONNARELLI CON CERNIA, ZESTE DI LIMONE E POMODORO PIZZUTELLO



Ingredienti Menù

100 g. Ècernia - WG1X
10 ml. Olio extravergine di oliva - EKC
20 g. Mini Red - Pomodori "Pizzutello" semisecchi pelati in olio - XN1X

Ingredienti

80 g. Tonnarelli
10 ml. Olio all'aglio
5 g. Zeste di limone
q.b. Sale
q.b. Pepe
q.b. Prezzemolo

Chef: Giovanni Pace

Procedimento

Per 1 Persona

Cuocere i tonnarelli in abbondante acqua salata. Con i pomodori mini red preparare una concassé. Nel frattempo in una padella aromatizzare il prezzemolo con l'olio all'aglio. Aggiungere la cernia, scaldare per qualche minuto e aggiungere i tonnarelli. Aggiungendo direttamente in padelle le zeste di limone spadellando per qualche minuto. Impiattare ultimando il piatto con la concassé di pomodoro.