# 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.

**© 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)