TORTIGLIONI CON SCORFANO E DATTERINI



Chef: Leonardo Pellacani

Ingredienti Menù

180 g Sugo ai pomodorini datterini - CU0K

q.b. Olio extravergine di oliva - EKC

Ingredienti

q.b. Prezzemolo

q.b. Aglio

500 g. Tortiglioni

Procedimento

Per 6 Persone

Cuocere i tortiglioni in abbondante acqua salata. In una padella aromatizzare l'aglio e il prezzemolo per pochi secondi con un filo d'olio. Aggiungere Èscorfano, scaldare per alcuni minuti e aggiungere il sugo ai datterini. Quando i tortiglioni saranno cotti aggiungerli al sugo e saltare. Impiattare e decorare con una foglia di prezzemolo, un filo d'olio e una macinata di pepe.

© 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)