

TORTIGLIONI CON SCORFANO E DATTERINI



Ingredienti Menù

180 g Sugo ai pomodorini datterini - CUOK

q.b. Olio extravergine di oliva - EKC

Ingredienti

q.b. Prezzemolo

q.b. Aglio

500 g. Tortiglioni

Chef: Leonardo Pellacani

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 l'escorfanò, 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.