TROFIE ALLO SCORFANO CON OLIVE TAGGIASCHE E CHICCHE ROSSE



Ingredienti Menù

180 g. Mini Red - Pomodori "Pizzutello" semisecchi pelati in olio - XN1X

30 g. Olive taggiasche denocciolate - XL1

q.b. Olio extravergine di oliva - EK5

Ingredienti

q.b. Aglio

q.b. Prezzemolo

Chef: Leonardo Pellacani

Procedimento

Per 6 Persone

In una padella rosolare l'aglio tritato con un filo d'olio d'oliva. Non appena rosolato, aggiungere il prezzemolo tritato e il sugo Èscorfano. Mescolare e scaldare per alcuni minuti. Nel frattempo cuocere le trofie in abbondante acqua salata, scolarle e saltarle per pochi minuti con il sugo. Impiattare e servire aggiungendo una manciata di prezzemolo tritato e un filo d'olio extravergine di oliva.

© 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)