RIGATONI CON CREMA DI PESCE SPADA, PEPERONI, OLIVE E DATTERINI GIALLI

INGREDIENTI PER 4 PERSONE

- 320g rigatoni
- 100g pesce spada fresco a cubetti
- 120g Crema di Pesce Spada
- 80g Crema di Peperoni
- 120g Peperoni a Filetti
- 50g Olive Taggiasche Denocciolate in Olio Extra Vergine di Oliva
- 300g Datterini Gialli Interi
- q.b. Olio Extra Vergine di Oliva
- q.b. Sale Rosa Grosso

PROCEDIMENTO

- Per la salsa soffriggere i cubetti di spada nell'olio, aggiungere i peperoni, le olive, la crema di spada e i datterini gialli in succo.
- Cuocere per cinque minuti.
- Cuocere i rigatoni in acqua bollente salata, scolarli al dente e mantecare bene nella salsa.
- Servire in un piatto ben caldo, e guarnire con la salsa di peperoni.

PRODOTTI IN QUESTA RICETTA

Crema di Pesce Spada

Crema di Peperoni

Peperoni a Filetti

Olive Taggiasche Denocciolate in Olio Extra Vergine di Oliva

Datterini Gialli Interi

Olio Extra Vergine di Oliva

Sale Rosa Grosso