RIGATONI CON CREMA DI PEPERONI, OLIVE E DATTERINI GIALLI



INGREDIENTI PER 4 PERSONE

- 320g rigatoni
- 100g pesce spada fresco a cubetti
- 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 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 Peperoni



Peperoni a Filetti



Olive Taggiasche Denocciolate in Olio Extra Vergine di Oliva



Datterini Gialli Interi



Olio Extra Vergine di Oliva



Sale Rosa Grosso