

## BUCATINI ALLA MARINARA



### Ingredienti Menù

400 g Sugo alla polpa di granchio - CW1X  
50 g Èmazzancolle - MJ1  
q.b. Olio extravergine di oliva - EKC

### Ingredienti

500 g Bucatini  
1 spicchio Aglio  
1 Peperoncino  
q.b. Prezzemolo

Chef: Monica Copetti

### Procedimento

Per 6 persone

Cuocere i bucatini in abbondante acqua salata. In un'ampia padella con poco Olio soffriggere uno spicchio d'aglio ed un peperoncino tagliato a pezzetti. Aggiungere il Sugo alla Polpa di Granchio e le Mazzancolle. Saltare i bucatini nel sugo e servirli caldi, completando con prezzemolo tritato e un filo d'Olio.