CALAMARATA MIT MEERESFRÜCHTEN UND DATTELTOMATEN



Menù-Zutaten

250 g Sugo ai pomodorini datterini (Sauce aus Datteltomaten) - CU0K

450 g Èmaremix - MZ1

n.B. Olio extravergine di oliva (Natives Olivenöl extra) - EK5

Zutaten

n.B, Gemahlener schwarzer Pfeffer

n.B, Gehackte Petersilie

n.B, Knoblauch

500 g Calamarata (Pastaformat)

Chef: Leonardo Pellacani

Zubereitung

Olivenöl in eine Pfanne geben und den Knoblauch anbraten. Die Knoblauchzehen entfernen, sobald sie angebraten sind, Èsugodimare und die Tomatensauce aus Datteltomaten dazugeben.

In der Zwischenzeit die Calamarata in reichlich Salzwasser garen, abgießen und ein paar Minuten in der Sauce schwenken.

Eine Handvoll gehackte Petersilie hinzufügen; mit einem Petersilienblatt, frisch gemahlenem Pfeffer und etwas nativem Olivenöl extra garnieren und servieren

© Menù srl - Dal 1932 Produttori Specialità Alimentari
Geschäftssitz/Produktion: Via Statale 12 n.102 - 41036 Medolla (MO) | Verwaltung: Via Concordia n.25 - 41032 Cavezzo (MO)