

## 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