LINGUINE MIT TINTENFISCH UND DATTELTOMATEN AUF TINTENBETT

Menù-Zutaten

300 g Sugo ai pomodorini datterini (Sauce aus Datteltomaten) - CU0K
420 g Èseppiafette - WD1
60 g Ènerodiseppia - WBQ
Olio extravergine di oliva (Natives Olivenöl extra) - EK5

Zutaten

500 g Linguine
Knoblauch
Petersilie
Basilikum

Chef: Leonardo Pellacani

Zubereitung

Für 6 Personen
Die Linguine (lange flache Nudeln) in reichlich Salzwasser bissfest garen. Den klein gehackten Knoblauch und die Petersilie mit etwas Öl ein paar Sekunden in einer Pfanne anbraten. Sofort Èseppiacubetto (Tintenfischwürfel) und Sugo ai pomodorini datterini (Sauce aus Datteltomaten) zugeben und ein paar Minuten erhitzen. Die Linguine bissfest abgießen, in die Pfanne geben und ein paar Minuten in der Sauce schwenken. Die lauwarmen Tintenfischwürfel auf einen Servierteller geben, die Linguine zugeben und zuletzt mit etwas Olivenöl und einem Blatt Basilikum garnieren.

© 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)