

LINGUINE MIT TINTENFISCH UND DATTELTOOMATEN AUF TINTENBETT



Chef: Leonardo Pellaconi

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-Zutaten

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

Zutaten

500 g Linguine
Knoblauch
Petersilie
Basilikum