

## LINGUINE MIT TINTENFISCH UND DATTEL TOMATEN AUF TINTENBETT



**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-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