MEERESFRÜCHTE-AMATRICIANA: SPAGHETTI ALLA CHITARRA MIT KRAKENSAUCE, FRITTIERTEN ZWIEBELN UND GERÄUCHERTEM PAPRIKAPULVER



Menù-Zutaten

470 g Èragùdipolpo - WQQX

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

n.B. Smoked paprika - 1262

Zutaten

500 g Quadratische Spaghetti

70 g Rote Tropea-Zwiebeln

Chef: Leonardo Pellacani

Zubereitung

Für 6 Personen

Die Spaghetti in reichlich Salzwasser garen. In der Zwischenzeit eine Tropea-Zwiebel in Scheiben schneiden und mit wenig nativem Olivenöl extra in einer Pfanne anbraten. Sobald sie glasig ist, die Krakensauce hinzufügen. Die Nudeln abgießen und in der Pfanne mit der Sauce schwenken. Mit geräuchertem Paprikapulver und schwarzem Pfeffer würzen. Die Spaghetti auf Tellern anrichten und mit geräuchertem Paprika und frittierten roten Zwiebeln 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)