SPAGHETTI MIT SCHWERTFISCH UND DATTELTOMATEN

Menù-Zutaten

300 g Sugo ai pomodorini datterini (Sauce aus Datteltomaten) - CU0K
500 g Èpescespada - WK1
n.B. Olio extravergine di oliva (Natives Olivenöl extra) - EK5
Q.B. Olive Nostraline denocciolate (Italienische Oliven, entsteint) - Z91

Zutaten

540 g Spaghetti
2 Knoblauchzehen
n.B. gehacktes Basilikum
n.B. Salz

Chef: Leonardo Pellacani

Zubereitung

Für 6 Personen
Den Knoblauch in einer Pfanne in Öl anbraten. Sobald sie angedünstet sind, die Knoblauchzehen entfernen und die die Èpescespada sowie die Soße mit Datteltomaten hinzugeben. In der Zwischenzeit die Spaghetti in reichlich bemessenem, gesalzenem Wasser garen, abtropfen lassen und ein paar Minuten lang auf dem Herd mit der Soße vermengen. Eine Handvoll gehacktes Basilikum hinzugeben und vor dem Servieren mit einem Basilikumblatt und einem Schuss nativem Olivenöl 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)