SPAGHETTI MIT TINTENFISCH-TINTE



Menù-Zutaten

200 g Ènerodiseppia - WBQX
nach Belieben Olio extravergine di oliva (Natives Olivenöl extra) - EK5

Zutaten

nach Belieben Petersilie
nach Belieben Knoblauch
nach Belieben Weißbrot
540 g Spaghetti
450 g Tintenfischwürfel

Chef: Leonardo Pellacani

Zubereitung

Für 6 Personen
Den gehackten Knoblauch und die Petersilie mit etwas Öl ein paar Sekunden in einer Pfanne anbraten. Sofort Èseppialnero dazugeben und ein paar Minuten erhitzen. In der Zwischenzeit die Spaghetti in reichlich Salzwasser garen. Die Nudeln bissfest abgießen, in die Pfanne geben und ein paar Minuten in der Sauce schwenken. Mit Brot, das mit Petersilie und Knoblauch aromatisiert und dann getoastet wurde, garnieren.

Verarbeitung ohne Gluten

© 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)