

TAGLIOLINI AUS TINTENFISCHTINTE MIT SCHWERTFISCH UND SAUCE AUS DATTEL TOMATEN



Menù-Zutaten

50 g Sugo ai pomodorini datterini (Sauce aus Datteltomaten) - CU0K
90 g Èpescespada - WK1
q.b. Olio extravergine di oliva (Natives Olivenöl extra) - EK5
q.b. Olive taggiasche denocciolate (Taggiasca-Oliven, entsteint) - XL1

Zutaten

n.B. Frischer Basilikum
n.B. Petersilie
n.B. Salz
n.B. Knoblauch
100 g Tagliolini aus Tintenfischtinte

Chef: Leonardo Pellaconi

Zubereitung

Für 1 Person

In einer Pfanne den gehackten Knoblauch mit nativem Olivenöl extra anbraten. Sobald er gebräunt ist, die Petersilie, den Schwertfisch, die Oliven und die Sauce aus Datteltomaten hinzufügen. In der Zwischenzeit die Tagliolini aus Tintenfischtinte in Salzwasser kochen, abgießen und ein paar Minuten mit der Sauce schwenken. Eine Prise gehacktes Basilikum hinzufügen. Mit einem Blatt frischem Basilikum und einem Spritzer nativem Olivenöl extra garniert servieren.