TAGLIOLINI MIT TINTENFISCH



Menù-Zutaten

200 g Ènerodiseppia - WBQX

450 g Èseppiafette - WD1X

nach Belieben Olio extravergine di oliva (Natives Olivenöl extra) - EK5

Zutaten

nach Belieben Frische Kirschtomaten

600 g Eier-Tagliolini

Chef: Leonardo Pellacani

Zubereitung

Für 6 Personen

Die Tagliolini in reichlich Wasser kochen. Bissfest abgießen und mit Èseppialnero in der Pfanne schwenken. Für die richtige Konsistenz etwas Nudelwasser zugeben. Auf Tellern anrichten und mit einer Tomaten-Öl-Emulsion garnieren.

Eine Kirschtomate und ein Spinatblättchen dazugeben.

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)