

TAGLIOLINI MIT TINTENFISCH



Menù-Zutaten

200 g. Ènerodiseppia - WBQ

450 g. Èseppiafette - WD1

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

Zutaten

nach Belieben Frische Kirschtomaten

600 g Eier-Tagliolini

Chef: Leonardo Pellaconi

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.