

TAGLIOLINI MIT TINTENFISCH



Chef: Leonardo Pellacani

Zubereitung

Für 6 Personen

Die Tagliolini in reichlich Wasser kochen. Bissfest abgießen und mit Ëseppialnero 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.

Menù-Zutaten

200 g. Ënerodiseppia - WBQ

450 g. Ëseppiafette - WD1

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

Zutaten

nach Belieben Frische Kirschtomaten

600 g Eier-Tagliolini