AMATRICIANA MARINERA: ESPAGUETIS «ALLA CHITARRA» CON ÈRAGÙDIPOLPO, CEBOLLA FRITA Y PIMENTÓN AHUMADO

Ingredientes Menù

470 g Èragùdipolpo - WQQX

al gusto Olio extravergine di oliva (Aceite de oliva virgen extra) - EK5

al gusto Paprica affumicata (Pimentón ahumado) - 1262

al gusto Pepe nero macinato (Pimienta negra molida) - 1229

Ingredientes

500 g Espaguetis cuadrados

70 g Cebolla roja de Tropea

Chef: Leonardo Pellacani

Preparación

Para 6 personas

Cocer los espaguetis en abundante agua con sal. Mientras tanto, cortar en rodajas una cebolla de Tropea y dorarla en una sartén con un poco de aceite de oliva virgen extra. Cuando esté pochada, incorporar la boloñesa de pulpo. Escurrir la pasta y saltearla en una sartén con la salsa. Aromatizar con pimentón ahumado y pimienta negra. Emplatar los espaguetis decorando con pimentón ahumado y cebolla roja pochada

© Menù srl - Dal 1932 Produttori Specialità Alimentari
Sede legal/Establecimiento: Via Statale 12 n.102 - 41036 Medolla (MO) | Oficinas: Via Concordia n.25 - 41032 Cavezzo (MO)