

BUCATINI ALLA MARINARA



Ingredientes Menù

400 g Sugo alla polpa di granchio - CW1X
50 g Èmazzancolle - MJ1
q.b. Olio extravergine di oliva - EKC

Ingredientes

500 g Bucatini
1 spicchio Aglio
1 Peperoncino
q.b. Prezzemolo

Chef: Monica Copetti

Preparación

Per 6 persone

Cuocere i bucatini in abbondante acqua salata. In un'ampia padella con poco Olio soffriggere uno spicchio d'aglio ed un peperoncino tagliato a pezzetti. Aggiungere il Sugo alla Polpa di Granchio e le Mazzancolle. Saltare i bucatini nel sugo e servirli caldi, completando con prezzemolo tritato e un filo d'Olio.