

## BUCATINI ALLA MARINARA



**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.

### 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