CALAMARATA CON PURÉ DE TOMATE AMARILLO Y CALAMARES



Ingredientes Menù

25 gr Èmazzancolle - MJ1

70 gr Passata di Pomodoro Giallo (Puré de tomate amarillo) - U21X7

q.b. Olio extravergine di oliva (Aceite de oliva virgen extra) - EKC

q.b. Pepe colorato macinato grosso (Pimienta de colores molida gruesa) - 1261

q.b. Peperoncini in fili sottili (Hilos finos de guindilla) - 1278

Ingredientes

80 g Calamarata pasta

50 g Calamares

Perejil

Ajo

Pimienta

Chef: Leonardo Pellacani

Preparación

Cocer la pasta calamarata al dente en abundante agua hirviendo con sal. Mientras tanto, cortar los calamares en anillas y saltearlos en una sartén con un chorrito de aceite de oliva y ajo picado. Añadir los langostinos, el perejil picado y el Puré de Tomate Amarillo, y dejar cocinar unos minutos para que se integren los sabores. Escurrir la pasta, incorporarla a la salsa y saltearla en la sartén hasta mezclar bien todos los ingredientes. Terminar con pimienta negra, guindilla y hebras de guindilla.

Procedimiento sin gluten

© 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)