ESPAGUETIS CON MERO EN SALSA DE PIMIENTOS ROJO



Ingredientes Menù

180 g Crema di peperoni rossi (Crema de pimientos rojos) - KN0K

500 g Ècernia - WG1X

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

Ingredientes

Ajo

Perejil

500 g Spaghetti

Chef: Leonardo Pellacani

Preparación

En una sartén con un poco de aceite, dorar durante unos segundos el ajo picado con el perejil. Añadir inmediatamente Ècernia y la crema de pimientos, seguir cocinando durante algunos minutos. Mientras tanto, cocer los espaguetis en abundante agua salada. Cuando estén cocidos, escurrirlos al dente y saltearlos con la salsa recién hecha. Emplatar y añadir un chorrito de aceite de oliva.

© 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)