

ESPAGUETIS CON MERO EN SALSA DE PIMIENTOS ROJO



Ingredientes Menù

180 g Crema di peperoni rossi (Crema de pimientos rojos) - KNOK
500 g Ècèrnia - 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 Ècèrnia 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. Emplatado y añadir un chorrito de aceite de oliva.