ESPAGUETIS NEGROS



Ingredientes Menù

200 g Ènerodiseppia - WBQX

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

Ingredientes

al gusto Ajo

al gusto Perejil

al gusto pan blanco

540 g Espaguetis

450 g Sepia en dados

Chef: Leonardo Pellacani

Preparación

Para 6 personas

En una sartén con un poco de aceite, dorar durante unos segundos el ajo triturado con el perejil. Añadir en seguida Èseppialnero y calentar durante unos minutos. Mientras tanto, cocer los espaguetis en abundante agua salada. Cuando estén cocidos, escurrirlos al dente y saltearlos unos minutos con la salsa recién hecha. Decorar con pan aromatizado con perejil y ajo, y luego tostado.

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)