

ESPAGUETIS NEGROS



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 Òseppialnero 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.

Ingredientes Menù

200 g Ènerodiseppia - WBQ
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