

## 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