

LINGUINE CON SEPIA Y TOMATES DÁTIL SOBRE LECHO DE TINTA DE CALAMAR



Chef: Leonardo Pellacani

Preparación

Para 6 personas

Cocer las linguine al dente en abundante agua salada. En una sartén con un poco de aceite, dorar durante unos segundos el ajo picado con el perejil. Añadir inmediatamente Èseppiacubetto y la salsa de tomates dátil, y calentar durante unos pocos minutos. Cuando las linguine estén cocidas, escurrirlas al dente y saltearlas unos minutos con la salsa recién hecha. En el plato de servicio, poner el Ènerodiseppia templado y las linguine. Culminar con un chorrito de aceite y una hoja de albahaca.

Ingredientes Menù

300 g Sugo ai pomodorini datterini (Salsa de tomates dátil) - CU0K
420 g Èseppiafette - WD1
60 g Ènerodiseppia - WBQ
Olio extravergine di oliva (Aceite de oliva virgen extra) - EK5

Ingredientes

500 g Linguine
Ajo
Perejil
Albahaca