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



Ingredientes Menù

300 g Sugo ai pomodorini datterini (Salsa de tomates dátil) - CU0K

420 g Èseppiafette - WD1X

60 g Ènerodiseppia - WBQX

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

Ingredientes

500 g Linguine

Ajo

Perejil

Albahaca

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.

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)