SCIALATIELLI CON SALSA DE ‘NDUJA CALABRESA



Ingredientes Menù

60 g Salsa di ‘Nduja Calabrese (Salsa de 'Nduja Calabresa) - X60X

Ingredientes

al gusto Albahaca fresca
al gusto Harina
30 g Cebolla roja
90 g Scialatielli

Chef: Leonardo Pellacani

Preparación

Para 1 persona
Cocer los scialatielli en abundante agua salada. Cortar la cebolla en juliana, enharinarla ligeramente y freírla en aceite de girasol muy caliente. Poner la salsa de ‘nduja calabresa en una sartén; cuando los scialatielli estén cocidos, incorporarlos a la sartén y saltearlos añadiendo un poco de agua de cocción hasta que se mezclen bien con la salsa. Emplatar y decorar con la cebolla roja frita y la albahaca fresca.

© 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)