

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.