SPAGHETTI AL PEPERONE CRUSCO CON COLATURA DI ALICI E CRUMBLE DI TARALLO



Ingredientes Menù

20 g Taralli classici - 584M

50 g Peperone Crusco solo con "Peperoni di Senise IGP" - 5860

80 g Olio extravergine di oliva - EKC

Ingredientes

320 g spaghetti trafilati al bronzo

30 g colatura di alici

n° 1 spicchio d'aglio

cavolo nero fritto

prezzemolo

Chef: Maurizio Ferrari

Preparación

per 4 persone

Cuocere gli spaghetti in acqua bollente salata. Frullare finemente 40 g di Peperone Crusco, aggiungere l'olio extravergine di oliva ed emulsionare il composto.

Rosolare in padella lo spicchio d'aglio con un filo d'olio, attendere che l'olio si insaporisca e rimuovere l'aglio dopo un paio di minuti. Versare il Peperone Crusco nella padella e scaldare per 30 secondi aggiungendo un mestolino d'acqua.

Scolare la pasta a metà cottura e versarla nella padella con la crema di Peperone Crusco. Continuare a cuocere la pasta aggiungendo di tanto in tanto un po' di acqua di cottura. Quando la pasta è al dente, aggiungere la colatura di alici e impiattare gli spaghetti. Decorare con la cialda di pasta sigaretta, cavolo nero fritto, Peperone Crusco e polvere di tarallo.

© 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)