

TAGLIOLINI CON SEPIA



Ingredientes Menù

200 g. Ènerodisepia - WBQ
450 g. Èseppiafette - WD1
al gusto Olio extravergine di oliva (Aceite de oliva virgen extra)
- EK5

Ingredientes

al gusto Tomates cherry frescos
600 gr Tagliolini al huevo

Chef: Leonardo Pellacani

Preparación

Para 6 personas

Cocer los tagliolini en abundante agua hirviendo. Escurrirlos cuando estén al dente y saltearlos en una sartén con Èseppialnero.

Regular la consistencia añadiendo agua de cocción. Emplatar y decorar con una emulsión de tomates cherry y aceite.

Decorar con un tomate cherry y una hoja de espinaca