TAGLIOLINI CON SEPIA



Ingredientes Menù

200 g Ènerodiseppia - WBQX

450 g Èseppiafette - WD1X

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

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)