

## TAGLIOLINI CON SEPIA



### Ingredientes Menù

200 g. Ènerodiseppia - 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. Emplatat y decorar con una emulsión de tomates cherry y aceite.

Decorar con un tomate cherry y una hoja de espinaca