

## AMATRICIANA DE MER : SPAGHETTIS À LA SAUCE RAGÙ DE POULPE, OIGNON FRIT ET PAPRIKA FUMÉ



**Chef:** Leonardo Pellacani

### Préparation

Pour 6 personnes

Faire cuire les spaghettis dans une grande quantité d'eau salée. Pendant ce temps, émincer un oignon de Tropea et le faire revenir dans une poêle avec une goutte d'huile d'olive extra vierge. Une fois l'oignon bien revenu, ajouter la sauce de poulpe. Égoutter les pâtes et les faire sauter à la poêle avec la sauce. Aromatiser avec un peu de paprika fumé et de poivre noir. Disposer les spaghettis dans les assiettes et décorer avec du paprika fumé et de l'oignon rouge frit.

### Ingrédients Menù

470 g Èragùdipolpo (Condiment à base de poulpe) - WQQX  
q.s. Olio extravergine di oliva (Huile d'olive extra vierge) - EK5  
q.s. Paprica affumicata (Paprika fumé) - 1262  
q.s. Pepe nero macinato (Poivre noir moulu) - 1229

### Ingrédients

500 g Spaghettis carrés  
70 g oignon de Tropea