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



Chef: Leonardo Pellacani

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

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.

© Menù srl - Dal 1932 Produttori Specialità Alimentari
Siège légal/Établissements: Via Statale 12 n.102 - 41036 Medolla (MO) | Bureaux: Via Concordia n.25 - 41032 Cavezzo (MO)