CALAMARATA AI 3 PEPERONI



Chef: Maurizio Ferrari

Ingrédients Menù

120 g Peperoni interi alla Brace - TT1

160 g Crema di peperoni rossi - KN0K

20 g Peperone Crusco solo con "Peperoni di Senise IGP" - 5860

q.b. Olio extravergine di oliva - EK5

Ingrédients

320 g calamarata trafilata al bronzo

n°1 spicchio d'aglio

q.b. pasta sigaretta salata (per decorazione)

q.b. crescioni (per decorazione)

Préparation

Per 4 persone

Cuocere la calamarata in abbondante acqua salata. Nel frattempo in una padella rosolare lo spicchio d'aglio con un filo d'olio, aggiungere la crema di peperoni un mestolino d'acqua di cottura della pasta.

Scolare la calamarata e unirla alla crema di peperoni rossi, saltare il tutto per un minuto e rimuovere dal fuoco. Impiattare la pasta, aggiungere i peperoni alla brace tagliati a filetti, decorare con una cialda di pasta sigaretta, il Peperone Crusco, foglioline di crescione e ultimare con un filo di olio extravergine di oliva.

© 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)