CALAMARATA CON PASSATA GIALLA E CALAMARI



Ingrédients Menù

25 gr Èmazzancolle - MJ1

70 gr Passata di pomodoro giallo - U21X7

q.b. Olio extravergine di oliva - EKC

q.b. Pepe colorato macinato grosso - 1261

q.b. Peperoncini in fili sottili - 1278

Ingrédients

80 gr Calamarata

50 gr Calamari

q.b. Prezzemolo

q.b. Peperoncino

q.b. Aglio

Chef: Leonardo Pellacani

Préparation

Cuocere la calamarata al dente in abbondante acqua bollente salata. Nel frattempo, tagliare i calamari a rondelle e rosolarli in padella con un filo d'olio e l'aglio tritato. Aggiungere le mazzancolle, il prezzemolo tritato e la passata gialla, quindi lasciare insaporire. Scolare la pasta, unirla al condimento e saltarla in padella per amalgamare bene tutti gli ingredienti. Completare con pepe, peperoncino e fili di peperoncino.

Préparation sans gluten

© 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)