CALAMARATA DI MARE AUX TOMATES CERISES



Ingrédients Menù

250 g Sugo ai pomodorini datterini (Sauce aux tomates cerises « Datterini ») - CU0K

450 g Èmaremix - MZ1

Olio extravergine di oliva (Huile d'olive extra vierge) - EK5

Ingrédients

500 g Calamarata

ail

persil haché

poivre noir moulu

Chef: Leonardo Pellacani

Préparation

Dans une poêle, faire revenir l'ail dans l'huile d'olive. Dès qu'elles sont bien dorées, retirer les gousses d'ail, ajouter Èsugodimare et la sauce aux tomates cerises. Dans le même temps, cuire la calamarata dans beaucoup d'eau salée,
égoutter et faire revenir quelques minutes dans la sauce. Ajouter une pincée de persil haché; servir en décorant d'une feuille de persil, d'un tour de poivre du moulin et d'un filet d'huile d'olive extra vierge.

© 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)