

## CALAMARATA DI MARE AUX TOMATES CERISES



### Ingrédients Menù

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

### 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.