LINGUINE AUX SEICHES ET TOMATES DATTERINI SUR LIT D'ENCRE DE SEICHE



Ingrédients Menù

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

420 g Èseppiafette - WD1X

60 g Ènerodiseppia - WBQX

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

Ingrédients

500 g Linguine

Ail

Persil

Basilic

Chef: Leonardo Pellacani

Préparation

Pour 6 personnes

Faire cuire les linguine al dente dans une grande quantité d'eau salée. Dans une poêle, faire revenir quelques secondes l'ail haché et le persil dans un peu d'huile. Ajouter immédiatement les dés de seiche Èseppiacubetto, la sauce aux tomates cerises Datterini et laisser chauffer quelques minutes. Dès que les linguine sont al dente, les égoutter et les faire sauter quelques minutes avec la sauce précédemment préparée. Sur le plat de service, verser l'encre de seiche Ènerodiseppia tiède, mettre les linguine et assaisonner d'un filet d'huile et d'une feuille de basilic.

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)