

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



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 Ènerodisepia tiède, mettre les linguine et assaisonner d'un filet d'huile et d'une feuille de basilic.

### Ingrédients Menù

300 g Sugo ai pomodorini datterini (Sauce aux tomates cerises « Datterini ») - CUOK  
420 g Èseppiafette - WD1  
60 g Ènerodisepia - WBQ  
Olio extravergine di oliva (Huile d'olive extra vierge) - EK5

### Ingrédients

500 g Linguine  
Ail  
Persil  
Basilic