SCIALATIELLI AVEC SAUCE DE ‘NDUJA CALABRAISE



Ingrédients Menù

60 g Salsa di ‘Nduja Calabrese (Sauce 'Nduja de Calabre) - X60X

Ingrédients

q.s. basilic frais
q.s. farine
30 g oignon rouge
90 g Scialatielli

Chef: Leonardo Pellacani

Préparation

Pour 1 personne
Faire cuire les scialatielli dans une grande quantité d'eau salée. Couper l'oignon en julienne, le fariner légèrement et le faire frire dans de l'huile de graines bien chaude. Mettre la sauce de ‘Nduja calabraise dans une poêle ; lorsque les scialatielli sont cuits, les faire sauter dans la poêle et bien les amalgamer à la sauce en ajoutant un peu d'eau de cuisson. Dresser le plat et décorer avec l'oignon rouge frit et du basilic frais.

© 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)