

SCIALATIELLI AVEC SAUCE DE 'NDUJA CALABRAISE



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.

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