

## SPAGHETTI AL NERO



### Ingrédients Menù

200 g Ènerodiseppia - WBQX  
q.b. Olio extravergine di oliva - EK5

### Ingrédients

q.b. Aglio  
q.b. Prezzemolo  
q.b. Pangrattato  
540 g. Spaghetti ruvidi  
450 g seppia a cubetti

Chef: Leonardo Pellacani

### Préparation

Per 6 persone

In una padella con un filo d'olio, scottare per pochi secondi l'aglio tritato con il prezzemolo. Aggiungere subito la seppia a cubetti a Ènerodiseppia scaldandolo per pochi minuti. Nel frattempo cuocere gli spaghetti in abbondante acqua salata. Quando saranno cotti, scolarli al dente e saltarli per pochi minuti con il sugo appena fatto. Decorare con pane aromatizzato al prezzemolo, aglio e poi tostato.

### Préparation sans gluten