

SPAGHETTI AL NERO



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.

Ingrédients Menù

200 g. Ènerodiseppia - WBQ
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