SPAGHETTIS AU MÉROU À LA SAUCE DE POIVRONS ROUGES



Ingrédients Menù

180 g Crema di peperoni rossi (Crème de poivrons rouges) - KN0K

500 g Ècernia - WG1X

Olio extravergine di oliva (Huile d'olive extra vierge) - EK5

Ingrédients

Ail

Persil

500 g Spaghetti

Chef: Leonardo Pellacani

Préparation

Dans une poêle, faire revenir quelques secondes l'ail haché et le persil dans un peu d'huile. Ajouter immédiatement la sauce Ècernia et la crème de poivrons ; laisser chauffer quelques minutes. Pendant ce temps, faire cuire les spaghettis dans une grande quantité d'eau salée. Dès qu'ils sont al dente, les égoutter et les faire sauter avec la sauce précédemment préparée. Dresser les assiettes en ajoutant un filet d'huile.

© 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)