

SPAGHETTIS AU MÉROU À LA SAUCE DE POIVRONS ROUGES



Ingrédients Menù

180 g Crema di peperoni rossi (Crème de poivrons rouges) -
KNOK
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 spaghetti 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.