TAGLIOLINI À LA SEICHE



Ingrédients Menù

200 g Ènerodiseppia - WBQX

450 g Èseppiafette - WD1X

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

Ingrédients

Tomates cerises

600 g Tagliolinis aux œfs

Chef: Leonardo Pellacani

Préparation

Pour 6 personnes

Faire cuire les tagliolini dans une grande quantité d'eau bouillante. Les égoutter al dente et les mélanger dans une poêle avec les seiches noires et coupées en dés. Ajuster la consistance en ajoutant de l'eau de cuisson. Servir et décorer avec une émulsion de tomates cerises et d'huile. Ajouter une tomate cerise et une feuille d'épinard.

Préparation sans gluten

© 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)