TAGLIOLINI AL NERO DI SEPPIA CON PESCE SPADA E SUGO AI DATTERINI



Ingrédients Menù

50 g Sugo ai pomodorini datterini - CU0K

90 g Èpescespada - WK1X

q.b. Olio extravergine di oliva - EK5

q.b. Olive taggiasche denocciolate - XL1

Ingrédients

q.b. Basilco fresco

q.b. Prezzemolo

q.b. Sale

q.b. Aglio

100 g Tagliolini al nero di seppia

Chef: Leonardo Pellacani

Préparation

Per 1 Persona

In una padella rosolare l'aglio tritato con l'olio extravergine d'oliva. Non appena rosolato, aggiungere il prezzemolo, èpescespada, le olive nostraline e il sugo ai pomodori datterini. Nel frattempo cuocere i tagliolini al nero di seppia in acqua salata, scolarli e saltarli per pochi minuti con il sugo. Aggiungere una mancinata di basilico tritato. Servire decorando con una foglia di basilico fresco ed un filo d'olio extravergine di oliva.

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)