

## TAGLIOLINI AL NERO DI SEPIA CON PESCE SPADA E SUGO AI DATTERINI



### Ingrédients Menù

50 g Sugo ai pomodorini datterini - CU0K  
90 g Èpescespada - WK1  
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 Pellaracani

### 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.