SPAGHETTI DI CERNIA IN SALSA DI PEPERONI ROSSI



Ingredienti Menù

180 g. Crema di peperoni rossi - KN0K

500 g. Ècernia - WG1X

q.b. Olio extravergine di oliva - EK5

Ingredienti

q.b. Aglio

q.b. Prezzemolo

500 g. Spaghetti ruvidi

Chef: Leonardo Pellacani

Procedimento

Per 6 persone

In una padella con un filo d'olio, rosolare per pochi secondi l'aglio tritato con il prezzemolo. Aggiungere subito Ècernia e la crema di peperoni, continuare a scaldare per alcuni minuti. Nel frattempo cuocere gli spaghetti in abbondante acqua salata. Quando saranno cotti, scolarli al dente e saltarli con il sugo appena fatto. Impiattare aggiungendo un filo d'olio.

© Menù srl - Dal 1932 Produttori Specialità Alimentari
Sede legale/Stabilimento: Via Statale 12 n.102 - 41036 Medolla (MO) | Uffici: Via Concordia n.25 - 41032 Cavezzo (MO)