

## AMATRICIANA DI MARE: SPAGHETTI AL RAGÙ DI POLPO, CIPOLLA FRITTA E PAPRIKA AFFUMICATA



**Chef:** Leonardo Pellacani

### Procedimento

Per 6 persone

Cuocere gli spaghetti in abbondante acqua salata. Nel frattempo tagliare a fette una cipolla di Tropea, quindi rosolarla in una padella insieme a un goccio d'olio extravergine di oliva. Una volta appassita, aggiungere il Ragù di polpo. Scolare la pasta e saltarla in padella con il sugo. Aromatizzare poi con paprika affumicata e pepe nero. Impiattare gli spaghetti decorando con paprika affumicata e cipolla rossa fritta.

### Ingredienti Menù

470 g Èragùdipolpo - WQQX  
q.b. Olio extravergine di oliva - EK5  
q.b. Paprika affumicata - 1262  
q.b. Pepe nero macinato - 1229

### Ingredienti

500 g Spaghetti quadrati  
70 g Cipolla rossa di Tropea