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



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

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.

© 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)