BUCATINI ALLA MARINARA

Ingredienti Menù

400 g Sugo alla polpa di granchio - CW1X

50 g Èmazzancolle - MJ1

q.b. Olio extravergine di oliva - EKC

Ingredienti

500 g Bucatini

1 spicchio Aglio

1 Peperoncino

q.b. Prezzemolo

Chef: Monica Copetti

Procedimento

Per 6 persone

Cuocere i bucatini in abbondante acqua salata. In un'ampia padella con poco Olio soffriggere uno spicchio d'aglio ed un peperoncino tagliato a pezzetti. Aggiungere il Sugo alla Polpa di Granchio e le Mazzancolle. Saltare i bucatini nel sugo e servirli caldi, completando con prezzemolo tritato e 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)