

CALAMARATA CON PASSATA GIALLA E CALAMARI



Chef: Leonardo Pellacani

Procedimento

Cuocere la calamarata al dente in abbondante acqua bollente salata. Nel frattempo, tagliare i calamari a rondelle e rosolarli in padella con un filo d'olio e l'aglio tritato. Aggiungere le mazzancolle, il prezzemolo tritato e la passata gialla, quindi lasciare insaporire. Scolare la pasta, unirla al condimento e saltarla in padella per amalgamare bene tutti gli ingredienti. Completare con pepe, peperoncino e fili di peperoncino.

Procedimento senza glutine

Ingredienti Menù

25 gr Èmazzancolle - MJ1
70 gr Passata di pomodoro giallo - U21X7
q.b. Olio extravergine di oliva - EKC
q.b. Pepe colorato macinato grosso - 1261
q.b. Peperoncini in fili sottili - 1278

Ingredienti

80 gr Calamarata
50 gr Calamari
q.b. Prezzemolo
q.b. Peperoncino
q.b. Aglio