CALAMARATA DI MARE CON DATTERINI



Ingredienti Menù

250 g Sugo ai pomodorini datterini - CU0K

450 gr Èmaremix - MZ1

q.b. Olio extravergine di oliva - EK5

Ingredienti

q.b. Pepe nero macinato

q.b. Prezzemolo tritato

2 spicchi Aglio

500 g Calamarata

Chef: Leonardo Pellacani

Procedimento

Per 6 Persone

In una padella rosolare l'aglio con l'Olio extravergine di oliva. Appena si è rosolato, togliere gli spicchi d'aglio, aggiungere Èmaremix e il Sugo ai pomodorini datterini. Nel frattempo cuocere la calamarata in abbondante acqua salata, scolare e saltare per pochi minuti con il sugo preparato.

Aggiungere una manciata di prezzemolo tritato; servire decorando con una foglia di prezzemolo, una macinata di pepe ed un filo d'Olio extravergine d'oliva.

© 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)