

## 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 Pellaracani

### 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.