

LINGUINE CON SEPPIE E DATTERINI SU LETTO DI NERO



Chef: Leonardo Pellacani

Procedimento

Per 6 persone

Cuocere al dente in abbondante acqua salata le linguine. In una padella, con un filo d'olio, scottare per pochi secondi l'aglio tritato con il prezzemolo. Aggiungere subito Èseppiafette tagliata a tocchetti, il sugo ai datterini e scaldare per pochi minuti. Quando saranno cotte le linguine, scolarle al dente e saltarle per pochi minuti con il sugo appena fatto. Aggiungere sul piatto di portata il Ènerodisepia tiepido, inserire le linguine ed ultimare con un filo d'olio e una foglia di basilico.

Ingredienti Menù

300 g. Sugo ai pomodorini datterini - CU0K
420 g. Èseppiafette - WD1
60 g. Ènerodisepia - WBQ
q.b. Olio extravergine di oliva - EK5

Ingredienti

500 g Linguine
q.b. Aglio
q.b. Prezzemolo
q.b. Basilico