LINGUINE CON SEPPIE E DATTERINI SU LETTO DI NERO



Ingredienti Menù

300 g. Sugo ai pomodorini datterini - CU0K

420 g Èseppiafette - WD1X

60 g Ènerodiseppia - WBQX

q.b. Olio extravergine di oliva - EK5

Ingredienti

500 g Linguine

q.b. Aglio

q.b. Prezzemolo

q.b. Basilico

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 Ènerodiseppia tiepido, inserire le linguine ed ultimare con un filo d'olio e una foglia di basilico.

Procedimento senza glutine

© 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)