

LINGUINE CON SEPIE E MAZZANCOLLE



Chef: Leonardo Pellacani

Procedimento

Per 6 persone

In una padella, con un filo d'olio, scottare per pochi secondi l'aglio tritato con il prezzemolo. Aggiungere subito èseppialnero, èseppiafette tagliata a tocchetti, scaldandolo per pochi minuti. Nel frattempo cuocere le linguine in abbondante acqua salata. Quando saranno cotte, scolarle al dente e saltarle per pochi minuti con il sugo appena fatto. Emulsionare la pomodorina con un mixer e stenderla sul piatto. Posizionare le linguine al centro del piatto e decorare con le zucchine trifolate saltate con le mazzancolle.

Ingredienti Menù

180 g. Pomodorina - CA1
200 g. Ènerodiseppia - WBQ
400 g. Èseppiafette - WD1
60 g. Èmazzancolle - MJ1
q.b. Olio extravergine di oliva - EK5

Ingredienti

q.b. sale
q.b. prezzemolo
q.b. aglio
300 g. zucchine
480 g. Linguine