SCIALATIELLI CON SALSA DI 'NDUJA CALABRESE



Ingredienti Menù

60 g Salsa di ‘Nduja Calabrese - X60X

Ingredienti

90 g Scialatielli

30 g Cipolla rossa

q.b. Farina

q.b. Basilico fresco

Chef: Leonardo Pellacani

Procedimento

Per 1 persona

In abbondante acqua salata cuocere gli scialatielli. Tagliare a julienne la cipolla, infarinarla leggermente e friggerla in olio di semi ben caldo. Mettere la salsa di ‘Nduja Calabrese in padella, una volta cotti gli scialatielli saltarli e con l’aiuto di un po’ di acqua di cottura amalgamare bene la pasta col sugo. Impiattare e decorare con cipolla rossa fritta e basilico fresco.

© 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)