SPAGHETTI AL NERO



Ingredienti Menù

200 g Ènerodiseppia - WBQX

q.b. Olio extravergine di oliva - EK5

Ingredienti

q.b. Aglio

q.b. Prezzemolo

q.b. Pangrattato

540 g. Spaghetti ruvidi

450 g seppia a cubetti

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 la seppia a cubetti a Ènerodiseppia scaldandolo per pochi minuti. Nel frattempo cuocere gli spaghetti in abbondante acqua salata. Quando saranno cotti, scolarli al dente e saltarli per pochi minuti con il sugo appena fatto. Decorare con pane aromatizzato al prezzemolo, aglio e poi tostato.

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)