

TAGLIOLINI AL NERO DI SEPPIA CON PESCE SPADA E SUGO AI DATTERINI



Ingredienti Menù

50 g Sugo ai pomodorini datterini - CUOK

90 g Èpescespada - WK1X

q.b. Olio extravergine di oliva - EK5

q.b. Olive taggiasche denocciolate - XL1

Ingredienti

q.b. Basilco fresco

q.b. Prezzemolo

q.b. Sale

q.b. Aglio

100 g Tagliolini al nero di seppia

Chef: Leonardo Pellacani

Procedimento

Per 1 Persona

In una padella rosolare l'aglio tritato con l'olio extravergine d'oliva. Non appena rosolato, aggiungere il prezzemolo, èpescespada, le olive nostraline e il sugo ai pomodori datterini. Nel frattempo cuocere i tagliolini al nero di seppia in acqua salata, scolarli e saltarli per pochi minuti con il sugo. Aggiungere una manciata di basilico tritato. Servire decorando con una foglia di basilico fresco ed un filo d'olio extravergine di oliva.

Procedimento senza glutine