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



## Ingredienti Menù

50 g Sugo ai pomodorini datterini - CU0K

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 mancinata di basilico tritato. Servire decorando con una foglia di basilico fresco ed un filo d'olio extravergine di oliva.

## 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)