TAGLIOLINI ALLE SEPPIE



Ingredienti Menù

200 g Ènerodiseppia - WBQX

450 g Èseppiafette - WD1X

q.b. Olio extravergine di oliva - EK5

Ingredienti

q.b. Pomodorini

600 g. Tagliolini all'uovo

Chef: Leonardo Pellacani

Procedimento

Per 6 persone

Cuocere in abbondante acqua bollente i tagliolini. Scolarli al dente e saltarli in padella con èseppialnero e èseppiaafette tagliata a tocchetti. Regolare la consistenza aggiungendo acqua di cottura. Impiattare e decorare con una emulsione di pomodorini e olio. Aggiungere un pomodorino e una foglia di spinacino.

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)