

TAGLIOLINI ALLE SEPPIE



Ingredienti Menù

200 g. Ènerodiseppia - WBQ
200 g. Ènerodiseppia - WBQ
450 g. Èseppiafette - WD1
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.