

AMATRICIANA MARINERA: ESPAGUETIS «ALLA CHITARRA» CON ÈRAGÙDIPOLPO, CEBOLLA FRITA Y PIMENTÓN AHUMADO



Chef: Leonardo Pellacani

Preparación

Para 6 personas

Cocer los espaguetis en abundante agua con sal. Mientras tanto, cortar en rodajas una cebolla de Tropea y dorarla en una sartén con un poco de aceite de oliva virgen extra. Cuando esté pochada, incorporar la boloñesa de pulpo. Escurrir la pasta y saltearla en una sartén con la salsa. Aromatizar con pimentón ahumado y pimienta negra. Emplatar los espaguetis decorando con pimentón ahumado y cebolla roja pochada

Ingredientes Menù

470 g Èragùdipolpo - WQQX
al gusto Olio extravergine di oliva (Aceite de oliva virgen extra) - EK5
al gusto Paprica affumicata (Pimentón ahumado) - 1262
al gusto Pepe nero macinato (Pimienta negra molida) - 1229

Ingredientes

500 g Espaguetis cuadrados
70 g Cebolla roja de Tropea