Spaghetti Garofalo Tenero Scoglio







Spaghetti Garofalo Tenero Scoglio

Recette pour 6 personnes

Ingrédients

- 500 g de Spaghetti Garofalo
- 500 g de tentacules de poulpe
- 1 poivron jaune et 1 poivron rouge
- 1 tête d'ail en chemise
- 1 botte de Persil plat
- Huile d'olive 18:1 d'Alexis Muñoz
- Beurre salé
- 1 barquette de tomates cerise

• Préparation

Couper les tentacules de poulpe, en conserver une ou deux petites entières.

Les faire poêler avec un peu d'huile d'olive et de beurre afin de bien les colorer. Saler et poivrer.

Couper les poivrons en cubes et les faire revenir dans l'huile d'olive avec de l'ail haché et du persil plat en évitant de faire colorer l'ail. Déglacer avec un peu d'eau.

Mélanger les poulpes aux poivrons.

2 Préparation des pâtes

Cuire les spaghetti al dente.

O Dressage

Mélanger le tout. Ajouter une noisette de beurre et quelques tomates cerise et servir.



