



Dauer
30 Min



Portionen
4



Schwierigkeit
Easy

PASTA SEPIA E SCAMPI





PASTA SEPIA CON SCAMPI

Zubereitung

SCHRITT 1

Schale der Scampi entfernen.

SCHRITT 2

Olivenöl in eine Pfanne geben und Scampi anbraten.

SCHRITT 3

Wein und Sugo hinzufügen und etwas köcheln lassen.

SCHRITT 4

In einem Topf Wasser kochen und gut salzen. Pasta hinzugeben und al dente kochen.

SCHRITT 5

Im Anschluss alles kombinieren und anrichten.

Zutaten

250g Sepia Pasta
250g Scampi
1EL Olivenöl
1/16L Weißwein
370g Pomodoro Sugo
Salz



zum
Tutorial



Viel Spaß beim Nachmachen
und Genießen wünscht dir

Baccili Selezione

WWW.BACCILI.AT/REZEPTE

