GITARREN-SPAGHETTI MIT HACKFLEISCHBÄLLCHEN



Chef: Leonardo Pellacani

Menù-Zutaten

1.120 g Èpolpettealsugo - S7QX

Olio extravergine di oliva (Natives Olivenöl extra) - EKC

Zutaten

480 g Gitarren-Spaghetti

Frisches Basilikum

Zubereitung

Die Gitarren-Spaghetti in reichlich kochendem Salzwasser garen. In der Zwischenzeit die Hackfleischbällchen mit der Tomatensauce erhitzen. Die gekochten Spaghetti in der Sauce mit den Hackfleischbällchen schwenken. Mit einem Blatt Basilikum und etwas nativem Olivenöl extra garnieren und servieren.

© Menù srl - Dal 1932 Produttori Specialità Alimentari
Geschäftssitz/Produktion: Via Statale 12 n.102 - 41036 Medolla (MO) | Verwaltung: Via Concordia n.25 - 41032 Cavezzo (MO)