

## MACCHERONI MIT POMODORINA, RICOTTA UND BASILIKUM



### Menù-Zutaten

550 g Pomodorina (Tomatensauce) - CA1  
q.b. Olio extravergine di oliva (Natives Olivenöl extra) - EK5

### Zutaten

n.B. Frisches Basilikum  
120 g Kuhmilch-Ricotta  
500 g Glutenfreie Maccheroni

Chef: Leonardo Pellacani

Glutenfrei

### Zubereitung

#### Verarbeitung ohne Gluten

Für 6 Personen.

Die Nudeln in reichlich kochendem Salzwasser kochen. Wenn sie gar sind, abtropfen lassen und in der frisch erhitzten Pomodorina schwenken. Mit einigen Basilikumblättern und einem Spritzer Olivenöl abschmecken. Mit frischem Kuhmilch-Ricotta garniert servieren.