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 Èpomodorina schwenken. Mit einigen Basilikumblättern und einem Spritzer Olivenöl abschmecken. Mit frischem Kuhmilch-Ricotta garniert 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)