

PENNE NACH ZIGEUNER-ART



Chef: Leonardo Pellacani

Zubereitung

Für 6 Personen

Die Penne in reichlich kochendem Salzwasser garen. In der Zwischenzeit die Zigeunersauce in einer Pfanne erhitzen. Wenn die Nudeln gekocht sind, in der Pfanne mit der Sauce schwenken. Servieren und mit etwas Öl und einem Basilikumblatt garnieren.

Menù-Zutaten

500 g. Sugo alla Zingara (Zigeunersauce) - CV1

q.b. Olio extravergine di oliva (Natives Olivenöl extra) - EK5

Zutaten

n.B. Frisches Basilikum

500 g Penne