PENNE NACH ZIGEUNER-ART



Chef: Leonardo Pellacani

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

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