

SPAGETTI MIT KNOBLAUCH,ÖL UND CHILI



Menù-Zutaten

120 g Olio extravergine di oliva (Natives Olivenöl extra) - EK5
200 g Condimento piccante tricolore (Dreifarbiges scharfe Sauce) - B57

Zutaten

600 g Spaghetti
15 g frische Petersilie gehackt

Chef: Monica Copetti

Zubereitung

Für 6 Personen

Die Spaghetti in kochendem Salzwasser garen. In der Zwischenzeit die Knoblauch-Öl-Chili-Sauce und das native Olivenöl extra in eine Pfanne geben und erhitzen. Sobald die Mischung heiß ist, einen Schöpföffel Pastagarwasser hinzufügen, um eine Emulsion zu erhalten. Die Spaghetti bissfest garen, abgießen, in der Pfanne mit der Sauce schwenken und mit frischer gehackter Petersilie bestreuen.

Verarbeitung ohne Gluten

Utilizzare Pasta senza glutine.