SPAGETTI MIT KNOBLAUCH,ÖL UND CHILI



Chef: Monica Copetti

Menù-Zutaten

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

Zutaten

600 g Spaghetti
15 g frische Petersilie gehackt

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 Schöpflöffel 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.

© 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)