

SPAGHETTI MIT POMODORINA-SAUCE UND RICOTTA-KÄSE



Menù-Zutaten

500 g. Pomodorina (Tomatensauce) - CA1
500 g. Spaghetti senza glutine (Glutenfreie Spaghetti) - 7034
q.b. Olio extravergine di oliva (Natives Olivenöl extra) - EK5

Zutaten

n.B. Frischer Ricotta-Käse
n.B. Frischer Basilikum

Chef: Leonardo Pellaçani

Zubereitung

Für 6 Personen

Die Spaghetti in reichlich kochendem Salzwasser kochen. Wenn sie bissfest gekocht sind, abgießen und mit der leicht erwärmten Pomodorina-Sauce mischen. Mit einigen frischen Basilikumblättern und einem Spritzer Olivenöl abschmecken. Zum Schluss ein wenig frischen Ricotta-Käse unterheben.