

SPAGHETTI MIT POMODORINA-SAUCE UND RICOTTA-KÄSE



Chef: Leonardo Pellacani

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.

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