SPAGHETTI NACH SCARPARIELLO-ART



Menù-Zutaten

600 g. Sugo ai pomodorini datterini (Sauce aus Datteltomaten) - CU0K

q.b. Olio extravergine di oliva (Natives Olivenöl extra) - EK5

Zutaten

n.B. Salz

n.B. Frisches Basilikum

n.B. Parmesankäse

500 g Grobe Spaghetti

Chef: Leonardo Pellacani

Glutenfrei

Zubereitung

Für 6 Personen

Die Spaghetti in reichlich Salzwasser bissfest kochen. Währenddessen in einem Topf die Sauce aus Datteltomaten auf dem Herd erhitzen. Die Spaghetti abgießen, in der Soße schwenken und reichlich geriebenen Parmesankäse dazugeben. Mit gehacktem frischem Basilikum und einem Spritzer nativem Olivenöl extra abrunden.

Verarbeitung ohne Gluten

Utilizzare spaghetti riportanti la dicitura "senza glutine" in etichetta.

© 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)