SPAGHETTI VULCANO



Menù-Zutaten

550 g. Pomodorina (Tomatensauce) - CA0K

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

q.b. Salsa di fuoco - C57

Zutaten

500 g Grobe Spaghetti

n.B. Gesalzene Ricotta, gehobelt

n.B. Fenchel

n.B. Majoran

Chef: Leonardo Pellacani

Glutenfrei

Zubereitung

Für 6 Personen

Die Spaghetti in reichlich Salzwasser bissfest kochen.
In einem Topf die Tomatensauce erhitzen und eine gewisse Menge Salsa di fuoco hinzufügen, bis der gewünschte Schärfegrad erreicht ist.
Die Spaghetti in der entstandenen Soße unter Rühren braten, auf einem Teller anrichten und mit gesalzenem Ricotta bestreuen.
Mit einem Fenchelzweig, Majoranblättern und einem Spritzer nativem Olivenöl extra garnieren.

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)