SPAGHETTONI MIT POMODORINA TOMATENSAUCE



Menù-Zutaten

400g Pomodorina (Tomatensauce) - CA3

80g Olio extravergine di oliva (Natives Olivenöl extra) - EKC

Zutaten

320g Spaghettoni

n.B. frisches Basilikum

2 Knoblauchzehen

Chef: Maurizio Ferrari

Zubereitung

für 4 personen

Die Spaghettoni in reichlich kochendem Salzwasser garen. Die Knoblauchzehen in einer Pfanne mit etwas Öl anbraten und nach ein paar Minuten herausnehmen. Die Hälfte der Pomodorina Tomatensauce zum aromatisierten Öl geben und mit etwas Kochwasser der Nudeln leicht erwärmen. Die Nudeln 3 Minuten vor Ende der Garzeit abgießen und in der Tomatensauce schwenken. Einen Spritzer natives Olivenöl extra hinzufügen und die Spaghettoni mit Hilfe eines Reisformers anrichten. Mit der restlichen PomodorinaSauce, ein paar frischen Basilikumblättern und einem Spritzer nativem Olivenöl extra garnieren.

© 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)