

ESPAGUETIS «ALLA CHITARRA» CON ALBÓNDIGAS



Chef: Leonardo Pellacani

Preparación

Cocer los espaguetis «alla chitarra» en abundante agua hirviendo. Mientras tanto, calentar las albóndigas con salsa de tomate «Pomodorina». Cuando los espaguetis estén cocidos, saltearlos con la salsa de albóndigas. Decorar con una hoja de albahaca y un poco de aceite de oliva virgen extra y servir.

Ingredientes Menù

1.120 g Èpolpettealsugo - S7QX

Olio extravergine di oliva (Aceite de oliva virgen extra) - EKC

Ingredientes

480 g Espaguetis "alla chitarra"

Albahaca fresca