

ESPAGUETIS CON SALSA POMODORINA



Chef: Maurizio Ferrari

Preparación

para 4 personas

Cocer los spaghetti en abundante agua hirviendo con sal. Añadir un chorrito de aceite a una sartén, sofreír los dientes de ajo y retirarlos después de un par de minutos. Cuando el aceite adquiera sabor, añadir la salsa Pomodorigina (mitad licuada) y calentarla ligeramente con un poco del agua de cocción de la pasta. Escurrir la pasta 3 minutos antes de que termine de cocerse e incorporarla a la salsa de tomate. Añadir un chorrito de aceite de oliva virgen extra y emplatar los spaghetti con ayuda de un molde de repostería. Aderezar con el resto de la salsa Pomodorigina, unas hojas de albahaca fresca y un chorrito de aceite de oliva virgen extra.

Ingredientes Menù

400g Pomodorigina - CA3
80g Olio extravergine di oliva (Aceite de oliva virgen extra) - EKC

Ingredientes

320g De spaghetti
al gusto Albahaca fresca