ESPAGUETIS CON SALSA POMODORINA



Ingredientes Menù

400g Pomodorina - CA3

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

Ingredientes

320g De spagettoni

al gusto Albahaca fresca

Chef: Maurizio Ferrari

Preparación

para 4 personas

Cocer los spaghettoni 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 Pomodorina (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 spaghettoni con ayuda de un molde de repostería. Aderezar con el resto de la salsa Pomodorina, unas hojas de albahaca fresca y un chorrito de aceite de oliva virgen extra.

© Menù srl - Dal 1932 Produttori Specialità Alimentari
Sede legal/Establecimiento: Via Statale 12 n.102 - 41036 Medolla (MO) | Oficinas: Via Concordia n.25 - 41032 Cavezzo (MO)