

NIDI DI SPAGHETTI SABBIAI ALLA ZINGARA



Chef: Leonardo Pellacani

Sin gluten

Preparación

Per 6 persone.

Cuocere gli spaghetti in abbondante acqua salata. In una padella tostare il pane grattugiato con un filo d'olio, l'aglio tritato e le acciughe. Quando la pasta sarà cotta, saltarla in padella con il sugo alla zingara. Impiattare, mettendo al centro gli spaghetti, decorare con alcuni filetti di peperoncino fritto e aggiungere una spolverata di pane tostato aromatizzato.

Procedimiento sin gluten

Utilizzare prodotti riportanti la dicitura "senza glutine" in etichetta.

Ingredientes Menù

12 Filetti di Acciughe - MP1
600 g. Sugo alla Zingara - CV1
q.b. Olio extravergine di oliva - EK5

Ingredientes

q.b. Aglio
q.b. Peperoncino
q.b. Pane grattugiato
500 g Spaghetti ruvidi