

MACARONIS À LA POMODORINA, RICOTTA ET BASILIC



Chef: Leonardo Pellacani

Sans gluten

Préparation

Préparation sans gluten

Pour 6 personnes

Faire cuire les pâtes dans une grande quantité d'eau bouillante salée. Lorsqu'elles sont cuites, les égoutter et les mélanger à la sauce Pomodorina fraîchement réchauffée. Parfumer avec quelques feuilles de basilic et un filet d'huile d'olive. Servir garni de ricotta de vache fraîche.

Ingrédients Menù

550 g Pomodorina - CA1

q.b. Olio extravergine di oliva (Huile d'olive extra vierge) - EK5

Ingrédients

Basilic frais

120 g fromage ricotta de vache frais

500 g macaronis rugueux sans gluten