MACARONIS À LA POMODORINA, RICOTTA ET BASILIC



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

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 Èpomodorina fraîchement réchauffée. Parfumer avec quelques feuilles de basilic et un filet d'huile d'olive. Servir garni de ricotta de vache fraîche.

© Menù srl - Dal 1932 Produttori Specialità Alimentari
Siège légal/Établissements: Via Statale 12 n.102 - 41036 Medolla (MO) | Bureaux: Via Concordia n.25 - 41032 Cavezzo (MO)