

## MACCHERONI ALLA POMODORINA, RICOTTA E BASILICO

---



### Ingrédients Menù

---

550 g Pomodorina - CA1

q.b. Olio extravergine di oliva - EK5

### Ingrédients

---

q.b. Basilico fresco

120 g. Ricotta vaccina fresca

500 g Elicoidali ruvidi senza glutine

**Chef:** Leonardo Pellacani

**Sans gluten**

**Préparation**

---

**Préparation sans gluten**

---

Per 6 persone.

Lessare la pasta in abbondante acqua bollente salata. Quando sarà cotta scolarla e saltarla nel sugo Èpomodorina appena scaldato. Aromatizzare con qualche foglia di basilico e un filo d'olio d'oliva. Servire decorando con ricotta vaccina fresca a crudo.