

PACCHERI ALLA CRUDAIOLA



Chef: Leonardo Pellacani

Préparation

Per 6 persone

In abbondante acqua salata cuocere al dente i paccheri. Nel frattempo in una casseruola rosolare due spicchi d'aglio insieme a un poco d'olio extravergine; dopo qualche minuto, togliere la casseruola dal fuoco ed eliminare l'aglio, quindi incorporare la salsa Crudaïola. Scolare i paccheri e saltarli per qualche minuto a fuoco vivace nel condimento preparato. Completare con pecorino grattugiato e qualche fogliolina di basilico fresco; servire subito.

Préparation sans gluten

Utilizzare Pasta riportante in etichetta la dicitura senza glutine.

Ingrédients Menù

500 g La Crudaïola - B20K

q.b. Olio extravergine di oliva - EK5

Ingrédients

500 gr Paccheri

q.b. Pecorino stagionato

2 n Spicchi d'aglio

q.b. Basilico fresco

q.b. Sale