

PACCHERI ALLA CRUDAIOLA



Ingrédients Menù

500 g La Crudaiola - 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

Chef: Leonardo Pellaracani

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 Crudaiola. 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.