SPAGHETTI AGLIO OLIO E PEPERONCINO



Ingrédients Menù

120 g. Olio extravergine di oliva - EK5

200 g. Condimento piccante tricolore - B57

Ingrédients

600 g. Spaghetti

q.b. Prezzemolo

Chef: Monica Copetti

Préparation

Per 6 persone

Cuocere gli spaghetti in abbondante acqua salata.Nel frattempo in una padella mettere il condimento tricolore e l'olio extra vergine. Non appena sara' ben caldo aggiungere un mestolo di acqua di cottura per formare una emulsione. Una volta cotti gli spaghetti al dente saltarli nel sugo e finire con prezzemolo fresco tritato.

Préparation sans gluten

Utilizzare Pasta senza glutine.

© 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)