SPAGHETTIS ALLA CHITARRA AVEC BOULETTES DE VIANDE

Ingrédients Menù

1.120 g Èpolpettealsugo - S7QX

Olio extravergine di oliva (Huile d'olive extra vierge) - EKC

Ingrédients

480 g Spaghetti alla chitarra

Basilic frais

Chef: Leonardo Pellacani

Préparation

Faire cuire les spaghettis alla chitarra dans une grande quantité d'eau bouillante. Pendant ce temps, faire chauffer les boulettes de viande à la sauce Pomodorina. Lorsque les spaghettis sont cuits, les faire sauter avec les boulettes de viande en sauce. Servir en décorant avec une feuille de basilic et un filet d'huile d'olive extra vierge.

© 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)