SPAGHETTONI À LA SAUCE POMODORINA



Ingrédients Menù

400g Pomodorina - CA3

80g Olio extravergine di oliva (Huile d'olive extra vierge) - EKC

Ingrédients

320g spaghettoni

q.s. basilic frais

2 gousses d'ail

Chef: Maurizio Ferrari

Préparation

pour 4 personnes

Faire cuire les spaghettoni dans une grande quantité d'eau bouillante salée. Dans une poêle, ajouter un filet d'huile, faire revenir les gousses d'ail et les retirer après quelques minutes. Une fois l'huile parfumée, ajouter la sauce Pomodorina (moitié mixée) et la réchauffer doucement avec un peu d'eau de cuisson des pâtes. Égoutter les pâtes 3 minutes avant la fin de la cuisson et les mélanger à la sauce tomate. Ajouter un filet d'huile d'olive extra vierge et les dresser à l'aide d'un moule à pâtisserie. Garnir avec le reste de la sauce Pomodorina, quelques feuilles de basilic frais 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)