

MACCHERONI ALLA POMODORINA, RICOTTA E BASILICO



Ingredienti Menù

550 g Pomodorina - CA1
q.b. Olio extravergine di oliva - EK5

Ingredienti

q.b. Basilico fresco
120 g. Ricotta vaccina fresca
500 g Elicoidali ruvidi senza glutine

Chef: Leonardo Pellacani

Senza glutine

Procedimento

Procedimento senza glutine

Per 6 persone.

Lessare la pasta in abbondante acqua bollente salata. Quando sarà cotta scolarla e saltarla nel sugo di pomodoro appena scaldato. Aromatizzare con qualche foglia di basilico e un filo d'olio d'oliva. Servire decorando con ricotta vaccina fresca a crudo.