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 Èpomodorina appena scaldato. Aromatizzare con qualche foglia di basilico e un filo d'olio d'oliva. Servire decorando con ricotta vaccina fresca a crudo.

© Menù srl - Dal 1932 Produttori Specialità Alimentari

Sede legale/Stabilimento: Via Statale 12 n.102 - 41036 Medolla (MO) | Uffici: Via Concordia n.25 - 41032 Cavezzo (MO)