

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