NIDI DI SPAGHETTI SABBIATI ALLA ZINGARA



Ingredienti Menù

12 Filetti di Acciughe - MP1

600 g. Sugo alla Zingara - CV1

q.b. Olio extravergine di oliva - EK5

Ingredienti

q.b. Aglio

q.b. Peperoncino

q.b. Pane grattugiato

500 g Spaghetti ruvidi

Chef: Leonardo Pellacani

Senza glutine

Procedimento

Per 6 persone.

Cuocere gli spaghetti in abbondante acqua salata. In una padella tostare il pane grattugiato con un filo d'olio, l'aglio tritato e le acciughe. Quando la pasta sarà cotta, saltarla in padella con il sugo alla zingara. Impiattare, mettendo al centro gli spaghetti, decorare con alcuni filetti di peperoncino fritto e aggiungere una spolverata di pane tostato aromatizzato.

Procedimento senza glutine

Utilizzare prodotti riportanti la dicitura "senza glutine" in etichetta.

© 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)