PACCHERI ALLA CRUDAIOLA



Ingredienti Menù

500 g La Crudaiola - B20K

q.b. Olio extravergine di oliva - EK5

Ingredienti

500 gr Paccheri

q.b. Pecorino stagionato

2 n Spicchi d'aglio

q.b. Basilico fresco

q.b. Sale

Chef: Leonardo Pellacani

Procedimento

Per 6 persone

In abbondante acqua salata cuocere al dente i paccheri. Nel frattempo in una casseruola rosolare due spicchi d'aglio insieme a un poco d'olio extravergine; dopo qualche minuto, togliere la casseruola dal fuoco ed eliminare l'aglio, quindi incorporare la salsa Crudaiola. Scolare i paccheri e saltarli per qualche minuto a fuoco vivace nel condimento preparato. Completare con pecorino grattugiato e qualche fogliolina di basilico fresco; servire subito.

Procedimento senza glutine

Utilizzare Pasta riportante in etichetta la dicitura senza glutine.

© 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)