

## PACCHERI ALLA CRUDAIOLA



**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.

### 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