PENNE ALLA ZINGARA

Chef: Leonardo Pellacani

Ingredienti Menù

500 g. Sugo alla Zingara - CV1

q.b. Olio extravergine di oliva - EK5

Ingredienti

q.b. Basilico fresco

500 g Penne

Procedimento

Serve 6

Cuocere le penne in abbondante acqua bollente salata. Nel frattempo scaldare il sugo alla zingara in una padella. Quando la pasta sarà cotta saltarla in padella con il sugo. Impiattare, ultimando con un filo d'olio e una fogliolina di basilico.

© 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)