

SPAGHETTI AGLIO OLIO E PEPPERONCINO



Ingredienti Menù

120 g. Olio extravergine di oliva - EK5
200 g. Condimento piccante tricolore - B57

Ingredienti

600 g. Spaghetti
q.b. Prezzemolo

Chef: Monica Copetti

Procedimento

Per 6 persone

Cuocere gli spaghetti in abbondante acqua salata. Nel frattempo in una padella mettere il condimento tricolore e l'olio extra vergine. Non appena sarà ben caldo aggiungere un mestolo di acqua di cottura per formare una emulsione. Una volta cotti gli spaghetti al dente saltarli nel sugo e finire con prezzemolo fresco tritato.

Procedimento senza glutine

Utilizzare Pasta senza glutine.