

SPAGHETTI ALLA CHITARRA CON POLPETTINE



Ingredienti Menù

1120 g Èpolpettealsugo - S7QX
Q.B. Olio extravergine di oliva - EKC

Ingredienti

Q.B. Basilico fresco
480 g Spaghetti alla chitara

Chef: Leonardo Pellacani

Procedimento

Cuocere in abbondante acqua bollente gli spaghetti alla chitarra. Nel frattempo scaldare Èpolpette al sugo. Quando gli spaghetti saranno cotti, saltarli con il sugo di polpette. Servire decorando con una foglia di basilico e un filo d'olio di oliva extravergine.