

## SPAGHETTI ALLA CHITARRA CON POLPETTINE



**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.

### Ingredienti Menù

1120 g Èpolpettealsugo - S7QX

Q.B. Olio extravergine di oliva - EKC

### Ingredienti

Q.B. Basilico fresco

480 g Spaghetti alla chitarra