SPAGHETTI ALLO SCARPARIELLO



Ingredienti Menù

600 g. Sugo ai pomodorini datterini - CU0K

q.b. Olio extravergine di oliva - EK5

Ingredienti

q.b. Sale

q.b. Basilico fresco

q.b. Parmigiano reggiano

500 g Spaghetti ruvidi

Chef: Leonardo Pellacani

Senza glutine

Procedimento

Per 6 persone

In abbondante acqua salata cuocere al dente gli spaghetti. Nel frattempo, in una casseruola, riscaldare sul fuoco il sugo ai pomodorini datterini. Scolare gli spaghetti e saltarli nel condimento aggiungendo abbondante parmigiano grattugiato. Completare con basilico fresco tritato e un filo d'olio extra vergine a crudo.

Procedimento senza glutine

Utilizzare spaghetti riportanti la dicitura "senza glutine" in etichetta.

© 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)