

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 Pellaiani

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.