SPAGHETTI POMODORINA E RICOTTA



Ingredienti Menù

500 g. Pomodorina - CA1

500 g. Spaghetti senza glutine - 7034

q.b. Olio extravergine di oliva - EK5

Ingredienti

q.b. Ricotta fresca

q.b. Basilico fresco

Chef: Leonardo Pellacani

Procedimento

Per 6 Persone

Cuocere gli spaghetti in abbondante acqua bollente salata. Quando saranno cotti al dente, scolarli e saltarli con la pomodorina leggermente scaldata. Aromatizzare con qualche foglia di basilico fresco ed un filo d'olio d'oliva. Ultimare il piatto aggiungendo un po' di ricotta fresca a crudo.

© 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)