

## 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 Pellaiani

### 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.