SPAGHETTI VULCANO



Ingredienti Menù

550 g. Pomodorina - CA0K

q.b. Olio extravergine di oliva - EK5

q.b. Salsa di fuoco - C57

Ingredienti

500 g. Spaghetti ruvidi

q.b. Ricotta salata a scaglie

q.b. Finocchietto

q.b. Maggiorana

Chef: Leonardo Pellacani

Senza glutine

Procedimento

Per 6 persone.

In abbondante acqua salata cuocere al dente gli spaghetti.

In una casseruola scaldare la Pomodorina, aggiungendo una certa quantità di salsa di fuoco fino a raggiungere il grado di "piccante" desiderato.

Saltare gli spaghetti nel sugo ottenuto, impiattare e ultimare con scaglie di ricotta salata.

Decorare con un rametto di finocchietto, foglioline di maggiorana e un filo d'olio extra vergine d'oliva.

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)