SPAGHETTONI CON POMODORINA



Ingredienti Menù

400g Pomodorina - CA3

80g Olio extravergine di oliva - EKC

Ingredienti

q.b Basilico fresco

320g Spaghettoni trafilati al bronzo

2 Spicchi d'aglio

Chef: Maurizio Ferrari

Procedimento

Per 4 persone

Cuocere gli spaghettoni in abbondante acqua salata. In una padella aggiungere un filo di Olio extra vergine di oliva, far rosolare gli spicchi d'aglio e rimuoverli dopo un paio di minuti. Quando l'olio sarà aromatizzato, aggiungere la Pomodorina (metà della quale frullata col minipimer) e scaldare delicatamente aggiungendo un po' d'acqua di cottura. Scolare la pasta 3 minuti prima della fine della cottura e mantecarla con la Pomodorina. Aggiungere poi un filo di Olio extra vergine di oliva e impiattare gli spaghetti aiutandosi con un coppapasta. Guarnire infine con la Pomodorina rimasta nella padella, un filo di Olio extra vergine di oliva e foglioline di basilico fresco.

© 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)