BIGOLI IN SARDELLENSAUCE AUF STÄNGELKOHLCREME



Menù-Zutaten

10 g Buon brodo vegetale - BC1X
200 g Crema di friarielli (Stängelkohlcreme) - K20K
300 g Filetti di acciughe del Mar Adriatico in olio di girasole (Sardellenfilets aus der Adria in Sonnenblumenöl) - M00X
90 ml Olio extravergine di oliva (Natives Olivenöl extra) - EK5

Zutaten

1 Blatt Lorbeer
300 g Zwiebel
480 g Bigoli
n.B. Salz und Pfeffer
3 Zehen Knoblauch
n.B. Weißwein
600 ml Wasser

Chef: Giovanni Pace

Zubereitung

Für 6 Personen

Die Brühe durch Auflösen des Menù-Produkts in 600 ml kochendem Wasser zubereiten. In der Zwischenzeit eine Zwiebel in feine Scheiben schneiden und in einer Pfanne mit 60 ml nativem Olivenöl und zwei zerdrückten Knoblauchzehen anbraten; mit etwas Brühe aufgießen und weiter kochen, bis die Zwiebel zu einer Creme reduziert ist. Nun die Sardellenstücke und das Lorbeerblatt dazugeben, mit Weißwein und mehr Brühe ablöschen und 15 Minuten köcheln lassen; zum Schluss die fertige Sauce pürieren. Die Bigoli in reichlich Salzwasser al dente kochen. In der Zwischenzeit die restliche Knoblauchzehe hacken und in einer Pfanne mit dem restlichen nativen Olivenöl anbraten; den Stängelkohl-creme hinzufügen, mit Salz und Pfeffer würzen und kurz auf dem Herd aromatisieren lassen. Die Bigoli abtropfen lassen und in der Sardellensauce schwenken, dann Nester formen und in der Mitte der Teller auf einem Bett aus Stängelkohlcreme anrichten.

Verarbeitung ohne Gluten

© Menù srl - Dal 1932 Produttori Specialità Alimentari
Geschäftssitz/Produktion: Via Statale 12 n.102 - 41036 Medolla (MO) | Verwaltung: Via Concordia n.25 - 41032 Cavezzo (MO)