BUCATINI ALLA MARINARA



Chef: Monica Copetti

Menù-Zutaten

400 g. Sugo alla polpa di granchio (Sauce mit Krabbenfleisch) - CW1X

50 g. Èmazzancolle - MJ1

q.b. Olio extravergine di oliva (Natives Olivenöl extra) - EKC

Zutaten

1 Chillischote Scharf

n.B. Prezzemolo

500g Bucatini

1 Knolle Knoblauch

Zubereitung

Für 6 Personen

Kochen Sie die Bucatini in reichlich Salzwasser. In einer großen Pfanne mit etwas Öl eine Knoblauchzehe und eine in kleine Stücke geschnittene Chillischote anbraten. Krabbenfleischsauce und Garnelen hinzufügen. Die Bucatini in die Sauce geben und heiß servieren, dazu gehackte Petersilie und etwas Öl.

© 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)