BUCATINI ALLA RUSTICA



Chef: Gianluca Galliera

Menù-Zutaten

400 g Funghi prataioli trifolati in asettico (Gedünstete Champignons, aseptisch zubereitet) - FE1

n.B. Olio extravergine di oliva (Natives Olivenöl extra) - EK5

Zutaten

n.B. Salz

500g Bucatini

40g gereifter Pancetta

40g Salsiccia

n.B. Chilli

1 Zwiebel

n.B. geriebener Pecorino

Zubereitung

Für 6 Personen

Die Nudeln in reichlich Salzwasser kochen. In der Zwischenzeit die Zwiebel hacken und in einem Topf mit dem Öl anbraten. Fügen Sie die Salsiccia und den Speck hinzu und lassen Sie sie bräunen. Champignons ebenfalls einarbeiten und mit Chili und einer Prise Salz würzen. Bei mittlerer Hitze etwa 10 Minuten kochen lassen, dabei gelegentlich umrühren. Die Nudeln abgießen und mit der vorbereiteten Sauce anrichten; mit geriebenem Pecorino und gehackter Petersilie bestreuen. Die dampfenden Bucatini servieren.

© 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)