CALAMARATA-NUDELN MIT DREIERLEI PAPRIKA



Menù-Zutaten

120 g Peperoni interi alla Brace (Ganze Paprika, gegrillt) - TT1
160 g Crema di peperoni rossi (Rote Paprikacreme) - KN0K
20 g Peperone Crusco solo con "Peperoni di Senise IGP" (Peperone Crusco nur mit Paprika „Peperone di Senise g.g.A.") - 5860
q.b. Olio extravergine di oliva (Natives Olivenöl extra) - EK5

Zutaten

320 g durch Bronzeformen gezogene Calamarata (Ringnudeln)
n° 1 Knoblauchzehe
salzige Hippen (zum Garnieren)
Brunnenkresse (zum Garnieren)

Chef: Maurizio Ferrari

Zubereitung

Die Calamarata-Nudeln in reichlich Salzwasser kochen. In der Zwischenzeit die Knoblauchzehe in einer Pfanne in etwas Öl anbraten, die Paprikacreme und eine kleine Kelle Nudelkochwasser hinzufügen.
Die Calamarata abtropfen lassen und zur roten Paprikacreme geben, eine Minute schwenken und vom Herd nehmen. Die Nudeln auf einem Teller anrichten, die gegrillten, in Filets geschnittenen Paprikaschoten dazugeben, mit einer Hippe, Crusco-Paprika und Brunnenkresse garnieren und mit etwas nativem Olivenöl extra beträufeln.

© 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)