CASERECCE MIT SCHWERTFISCH, FRITTIERTEN AUBERGINEN UND CASTELVETRANO-OLIVEN



Menù-Zutaten

180 g Olive di Castelvetrano sfiziose (Leckere Castelvetrano-Oliven) - KO1
240 g Pomoleggero - B81X
480 g Èpescespada - WK1X
60 ml Olio extravergine di oliva (Natives Olivenöl extra) - EKC

Zutaten

480 g Caserecce
300 g Auberginen
180 ml Weißwein
60 ml Knoblauchöl
n.B. Samenöl
n.B. Salz und Pfeffer
n.B. Petersilie
n.B. Mahlgutmehl

Chef: Giovanni Pace

Zubereitung

Für 6 Personen

Die Auberginen schälen, den schwarzen Teil beiseite legen und in Julienne-Streifen schneiden. Die Auberginen in Würfel schneiden und salzen, damit sie ihren bitteren Geschmack verlieren; unter fließendem Wasser abspülen, abtrocknen und in Mehl tauchen. Nun die Auberginenwürfel frittieren und auf saugfähiges Papier legen; die Auberginenjulienne frittieren und ebenso verfahren. Die Caserecce in reichlich Salzwasser kochen. In der Zwischenzeit die Castelvetrano-Oliven abspülen, einige Chilischoten aufbewahren und der Länge nach halbieren. In einer Pfanne das Knoblauchöl und die Petersilie erhitzen und die Pomoleggero hinzufügen. Den Èpescesada mit der Einmachflüssigkeit, die Castelvetrano-Oliven und die frittierten Auberginenwürfel dazugeben. Die Casarecce abtropfen lassen und in der vorbereiteten Sauce schwenken. Servieren und mit den frittierten Auberginenjulienne garnieren.

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)