CAVATELLI MIT DRACHENKOPF, RÖMISCHEN BROKKOLI UND GELBEN DATTELTOMATEN



Menù-Zutaten

180 g Datterini gialli semisecchi in olio di semi di girasole - XS1X

6 Mini Red - Pomodori "Pizzutello" semisecchi pelati in olio - XN1X

q.b. Olio extravergine di oliva - EKC

Zutaten

n.B. Knoblauch

n.B. Petersilie

24 g Römischer Brokkoli

500 g Cavatelli

Chef: Leonardo Pellacani

Zubereitung

Wir kochen die Cavatelli (Pastaformat) in reichlich kochendem Salzwasser und bereiten währenddessen die Sauce vor. Dazu geben wir ein wenig mit Knoblauch aromatisiertes Öl in eine Pfanne. Wir lassen den Knoblauch leicht anbraten. Dann geben wir ein bisschen Petersilie und den zuvor ein paar Minuten lang blanchierten römischen Brokkoli dazu und lassen alles leicht köcheln. Nun geben wir den Drachenkopf dazu und lassen alles weiter garen. Ideal für die Zubereitung von Pastagerichten, Suppen und als Füllung für frische Pasta. Wir geben die gelben Datteltomaten dazu. Die Cavatelli sind gekocht, wir geben sie zur Sauce und schwenken alles in der Pfanne. Wir setzen den Reisformer in die Tellermitte und füllen ihn mit der fertigen Pasta. Nach dem Entfernen des Reisformers garnieren wir mit einer Mini Red, die wir halbiert haben, einem Petersilienblatt, etwas nativem Olivenöl extra und geriebenem Pfeffer.

© 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)