CAVATELLI NACH MEDITERRANER ART



Menù-Zutaten

100 g Soleggiati - TX1

200 g Gamberetti liofilizzati (Gefriergetrocknete Garnelen) - MS9

350 g Fagioli cannellini lessati (Cannellini-Bohnen, gegart) - UI3

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

Zutaten

n.B. Salz

n.B. Schalotte

500 g Cavatelli

n.B. Knoblauch

n.B. Petersilie

Chef: Leonardo Pellacani

Zubereitung

Für 6 Personen

Die Garnelen in einer Schüssel 5 Minuten in kaltem Wasser einweichen. Die Cavatelli in reichlich Salzwasser bissfest kochen. In der Zwischenzeit den gehackten Knoblauch und die Schalotte in einer Pfanne mit etwas Olivenöl anbraten. Die zuvor abgetropften Cannellini-Bohnen hinzufügen und etwa 15 Minuten kochen lassen. Nun die Soleggiati-Tomaten hinzugeben und weiter kochen; zum Schluss die rehydrierten Garnelen hinzufügen. Die Cavatelli abtropfen lassen und in der vorbereiteten Sauce schwenken, gegebenenfalls einen Schöpfer Kochwasser hinzufügen, damit sich die Nudeln besser mit der Sauce verbinden. Mit etwas gehackter Petersilie bestreuen und sofort 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)