CHICCHE MIT TOMATENSOSSE UND BASILIKUM



Menù-Zutaten

1 Kg Gnokki - PD1

1 Verpackung Pomodorina (Tomatensauce) - CA1

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

Zutaten

200g Parmigiano Gerieben

50g Frischer Basilikum

Chef: Monica Copetti

Zubereitung

Für 6 Personen

In einer Rührschüssel mit anderthalb Litern kaltem Wasser die Chicche hineinffallen lassen und 5-10 Minuten ruhen lassen. Bereiten Sie die Chicche vor und kochen Sie sie in kochendem Salzwasser. Die Kirschtomaten in einer Pfanne mit etwas nativem Olivenöl extra erhitzen. Wirft die zuvor hergestellte Chicche mit den Kirschtomaten und mit Parmesan bestreuen. Mit einem Blatt frischem Basilikum und einem Spritzer nativem Olivenöl extra garniert 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)