CONCHIGLIE MIT PROSCIUTTO VOM WILDSCHWEIN UND SAFRAN



Menù-Zutaten

170 g Prosciutto di Cinghiale (Wildschweinschinken) - 2E9

30 g Preparato in polvere allo zafferano (Pulverzubereitung mit Safran) - B90

Zutaten

500g Conchiglie*

n.B. Salz

n.b. Schnittlauch

n.B. Schalotten

n.B. Parmigiano Reggiano

n.B. Butter

330ml Frische Sahne

Chef: Leonardo Pellacani

Zubereitung

Für 6 Personen

Die Conchiglie in reichlich Salzwasser kochen. In der Zwischenzeit in einem Topf ein stück Butter mit etwas nativem Olivenöl extra schmelzen und die in Scheiben geschnittene Schalotte zum Würzen hinzufügen. Sahne und Safranzubereitung dazugeben und aufkochen. An dieser Stelle den zuvor in Julienne-Streifen geschnittenen Wildschweinschinken dazugeben und weiter kochen. Die Conchiglie abtropfen lassen und in das vorbereitete Dressing geben. Zum Schluss mit geriebenem Parmesan und gehacktem Schnittlauch bestreuen. Sofort servieren.

Verarbeitung ohne Gluten

*Pasta verwenden die auf dem Etikett als Glutenfrei beschrieben sind

© 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)