DORA'S CONCHIGLIE

Chef: Leonardo Pellacani

Menù-Zutaten

120 g. Pesto alla genovese fresco (Frisches Pesto "alla Genovese") - WH0X
180 g. Grancrema di Scamorza affumicata (Grancrema mit geräuchertem Scamorza) - E91
200 g. Gransalsa di melanzane (Gransalsa mit Auberginen) - ZK1
200 g. Sugo ai pomodorini datterini (Sauce aus Datteltomaten) - CU0K
q.b. Olio extravergine di oliva (Natives Olivenöl extra) - EKC

Zutaten

1 Ei
n.B. Pfeffer
n.B. Frische Basilikumblätter
120 g Parmesanspäne
300 g frischer Kuhmilch-Ricotta
500 g (24 Stück) Große Conchiglie

Zubereitung

GEWINNERREZEPT 2018.

Rezept vom Restaurant PIAZZETTA COLONNE in Brindisi
Inhaberin: Dora
Küchenchef: Vito Morleo
Bedient von: Leonardo Acquaviva

Für 6 Personen.

Aus den Käsesorten eine Creme herstellen und etwas Pfeffer hinzufügen (wenn die Creme zu flüssig ist, ein rotes Ei mit dem Eiweiß hinzufügen). Die zuvor in kochendem Wasser gekochten Conchiglioni mit der entstandenen Creme füllen. Die Gransalsa mit Auberginen zerkleinern und in die Mitte der Zubereitung geben. Die anderen Saucen mit den Menù-Spezialitäten zubereiten und auf dem Teller anrichten. Kurz im Ofen erwärmen und beim Herausnehmen mit Basilikumblättern garnieren und 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)