# FARFALLE MIT PAPRIKA



## Menù-Zutaten

2 Peperoni interi alla Brace - TT1

q.b. Olio extravergine di oliva - EK5

q.b. Superbrodo manzo “Casamia” - BA1

## Zutaten

**Chef:** Monica Copetti

## Zubereitung

Für 6 Personen

Eine Paprikaschote würfeln und die andere in Streifen schneiden. Die Mangoldstiele entfernen, dann die Blätter grob hacken und in Salzwasser blanchieren. Etwas natives Olivenöl extra in einer Pfanne erhitzen und die ganze Knoblauchzehe und die gehackte Schalotte darin anbraten. Den Knoblauch aus der Sauce nehmen, den gewürfelten Speck dazugeben und anbraten lassen, dann den Mangold und die Paprika dazugeben. In etwas Rindfleischbrühe "Superbrodo Casamia" tränken und mit Salz und Pfeffer würzen. In der Zwischenzeit die Farfalle in reichlich Salzwasser bissfest kochen und in der Sauce schwenken. Dazu geriebenen Parmesan und zerbröselte Amaretti-Kekse. geben.

**© 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)