

FEURIGE MEZZE MANICHE



Chef: Leonardo Pellacani

Glutenfrei

Zubereitung

Für 6 Personen

Die Mezze Maniche in reichlich Salzwasser kochen. Die Kalabrische Sauce aus 'Nduja-Rohwurst in eine Pfanne geben und die Mezze Maniche darin schwenken und mit der Sauce und ein wenig Kochwasser gut vermischen. Zum Servieren die gehackten Oliven aus dem Ofen und die Chilischoten dazugeben. Die 'Nduja-Sauce, die gebackenen Oliven und die frischen Chilischoten als Dekoration verwenden.

Verarbeitung ohne Gluten

Ersetzt man die Mezze Maniche durch den Hinweis „Gluten Free“ auf dem Etikett, wird die Zubereitung glutenfrei.

Menù-Zutaten

120 g. Olive nere al forno denocciolate (Schwarze entsteinte Oliven aus dem Ofen) - UBP

350 g. Salsa di 'Nduja Calabrese (Kalabrische Sauce aus 'Nduja-Rohwurst) - X60X

q.b. Olio extravergine di oliva (Natives Olivenöl extra) - EK5

Zutaten

500 g Mezze Maniche

6 Frische Chilischoten

n.B. Petersilie