

## FLAMMEN-RIGATONI



**Chef:** Leonardo Pellacani

### Zubereitung

Für 6 Personen

Die Rigatoni in reichlich Salzwasser al dente kochen. In der Zwischenzeit rehydrieren Sie die gefriergetrocknete Schalotte, indem Sie sie für einige Minuten in kaltes Wasser legen. Das native Olivenöl extra in einem Topf erhitzen und die Schalotte darin anbraten, die geschälte Wurst dazugeben, anbraten lassen und mit dem Weißwein ablöschen. Auf dem Herd belassen und verdampfen lassen, dann die frische Sahne, die Champignons und die Salsa di fuoco hinzufügen. Nun die Rigatoni abtropfen lassen und mit der vorbereiteten Sauce vermischen. Mit geriebenem Parmesankäse und gehackter Petersilie bestreuen. Sofort servieren.

### Menù-Zutaten

500 g Funghi prataioli trifolati in asettico (Gedünstete Champignons, aseptisch zubereitet) - FE3  
50 g. Salsa di fuoco - C57

### Zutaten

n.B. Frische Petersilie  
n.B. Parmigiano reggiano  
50 ml Weißwein  
250 ml Frische Sahne  
300 g Italienische Bratwurst  
500 g Rigatoni al torchio