FLAMMEN-RIGATONI



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

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 srl - Dal 1932 Produttori Specialità Alimentari
Geschäftssitz/Produktion: Via Statale 12 n.102 - 41036 Medolla (MO) | Verwaltung: Via Concordia n.25 - 41032 Cavezzo (MO)