# FUSILLI IN PAPRIKASAUCE



**Chef:** Leonardo Pellacani

## Menù-Zutaten

500 g Salsa Arlecchino ai peperoni (Bunte Paprikasauce) - CS1

## Zutaten

n.B. Parmigiano reggiano

n.B. Salz und Pfeffer

n.B. Gehackte Petersilie

500 g Fusilli

## Zubereitung

Für 6 Personen

In reichlich Salzwasser die Fusilli al dente kochen. In der Zwischenzeit die Bunte Paprikasauce in einem Topf mit einem Tropfen Kochwasser erhitzen und auf dem Herd verrühren. Mit Salz und Pfeffer würzen. Die Fusilli abtropfen lassen und in der vorbereiteten Sauce schwenken. Vor dem Servieren mit geriebenem Parmesankäse und gehackter Petersilie bestreuen.

**© 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)