

## FUSILLI LUNGHI BUCATI MIT FRIGGIONE BOLOGNESE, LECCINO-OLIVEN, KICHERERBSEN UND KNUSPRIGEM SCHWARZKOHL



### Menù-Zutaten

120 g Ceci lessati (Kichererbsen, gegart) - Z00  
400 g Friggione alla Bolognese (Tomaten-Zwiebelsauce Bolognese) - K91X  
60 g Olive Leccino denocciolate (Leccino-Oliven, entsteint) - Z92  
Olio extravergine di oliva (Natives Olivenöl extra) - EKC

### Zutaten

n.B. Chilipulver  
n.B. knackiger Schwarzkohl  
n.B. Öl zum Backen  
320 g durch Bronzeformen gezogene Fusilli lunghi bucati

Chef: Maurizio Ferrari

### Zubereitung

Für 4 Personen

Die Fusilli lunghi bucati in reichlich Salzwasser kochen. In der Zwischenzeit die Friggione-Sauce Bolognese mit den Leccino-Oliven, den gekochten Kichererbsen, etwas Chilipulver und einem Esslöffel Nudelkochwasser in einer Pfanne erhitzen.

Die Fusilli al dente abgießen und zur Sauce in die Pfanne geben, eine Minute schwenken, vom Herd nehmen und auf Tellern anrichten. Mit gebackenem Schwarzkohl garnieren und mit einem Spritzer nativem Olivenöl extra beträufeln.