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.

© 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)