

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



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-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