FUSILLI MIT PEPPERONCINI TRICOLORI



Menù-Zutaten

250 g „Gli Arricciati“ (Halbgetrocknete Paprika) - XJ1X

250 g. Salsadoro - KQH

5 n. Filetti di acciughe del Mar Adriatico in olio di girasole (Sardellenfilets aus der Adria in Sonnenblumenöl) - M00X

n.B. Olio extravergine di oliva (Natives Olivenöl extra) - EK5

Zutaten

n.B. Salz

n.B. Frische Petersilie

500g Fusilli

Chef: Leonardo Pellacani

Zubereitung

Für 6 Personen

Die Fusilli in reichlich Salzwasser al dente kochen. In der Zwischenzeit die halbtrockenen Paprikaschoten in Streifen schneiden. In einem Topf etwas natives Olivenöl extra erhitzen und die Sardellenstücke darin schmelzen lassen; Fügen Sie auch den Salsadoro hinzu und kochen Sie weiter, wobei Sie die Konsistenz der Sauce mit etwas Nudelkochwasser anpassen. Zu diesem Zeitpunkt die Fusilli abtropfen lassen und in die vorbereitete Sauce geben. Die Paprika in Streifen einarbeiten, weiter umrühren und einige Minuten auf dem Feuer lassen. Die Nudeln auf die Teller geben und mit gehackter Petersilie bestreuen.

Verarbeitung ohne Gluten

Verwenden Sie Nudeln mit dem glutenfreien Wortlaut auf dem Etikett.

© 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)