FUSILLI MIT SCARMORZA UND GUANCIALE



Chef: Tommaso Ruggieri

Menù-Zutaten

300 g. Preparato in polvere per besciamella (Pulverzubereitung für Béchamelsauce) - P41
60 g. Crema di salvia (Salbeicreme) - KT7
60 g. Grancrema di Scamorza affumicata (Grancrema mit geräuchertem Scamorza) - E91
6 fette Guanciale cotto affumicato - 2T9

Zutaten

480g Fusilli
12 Stück Cherrytomaten
6 Scheiben gereifter Guanciale vom Schwein

Zubereitung

Für 6 Personen.
In reichlich Salzwasser die Fusilli al dente kochen. Bereiten Sie in der Zwischenzeit das Bechamel vor, indem Sie das Menüprodukt gemäß den auf der Packung angegebenen Dosen in Wasser verdünnen und zum Kochen bringen.Mischen Sie die Scamorza-Creme und Salbei-Creme mit der Sauce, solange es noch heiß ist. Die Nudeln abtropfen lassen, mit der vorbereiteten Sauce mischen und die Fusilli in eine Auflaufform geben. Fügen Sie die Kirschtomaten und den in Streifen geschnittenen Speck hinzu und backen Sie sie dann fünfzehn Minuten lang bei 180 Grad.

© 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)