FUSILLI NACH AMATRICIANA ART MIT GELBE DATTELTOMATEN



Menù-Zutaten

300 g Datterini gialli interi in succo - XM1X

90 g Grancrema di Pecorino - KG1

9 fette Guanciale cotto affumicato - 2T9

q.b. Olio extravergine di oliva - EK5

Zutaten

Chef: Gianluca Galliera

Zubereitung

Für 6 Personen

Die Fusilli in reichlich Salzwasser bissfest kochen. In einer Pfanne die gehackte Zwiebel mit etwas Olivenöl anbraten; den in dünne Streifen geschnittene Bauchspeck und die Schweinsbacke hinzufügen, mit Weißwein ablöschen und mit Salz und Pfeffer würzen. Zum Schluss die gemixten gelben Datteltomaten und etwas Chilipfeffer nach Geschmack untermischen. Die Fusilli abtropfen lassen und in der vorbereiteten Sauce schwenken, den Grancrema di Pecorino und den geriebenen Parmigiano hinzufügen. Mit etwas gehackter Petersilie bestreuen.

© 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)