

FUSILLI NACH AMATRICIANA ART MIT GELBE DATTEL TOMATEN



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-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