GARGANELLI MIT ARTISCHOCKEN



Menù-Zutaten

1 Rustichello carciofi alla rustica in olio di semi di girasole (Artischocken nach Bauernart in Sonnenblumenöl) - HS8

80 g Gransalsa di cuori di carciofo (Gransalsa mit Artischockenherzen) - C1107

Zutaten

n.B. Majoran

n.B. Geriebener Parmesankäse

80 g Garganelli

Chef: Monica Copetti

Zubereitung

Salzwasser kochen, bis die Garganelli bissfest sind. Nach dem Kochen die Nudeln abgießen und in einem Topf mit der Gransalsa mit Artischockenherzen vermengen. Den geriebenen Parmesankäse hinzufügen und umrühren. Mit einer offenen Artischocke nach Bauernart garnieren und servieren. Ergänzen Sie sie mit einem Zweig Majoran oder alternativ mit ein paar Blättern Basilikum oder Minze.

© 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)