

GARGANELLI MIT DORATI UND ARTISCHOCKEN



Chef: Diego Ponzoni

Zubereitung

Für 6 Personen

In reichlich Salzwasser die Garganelli al dente kochen. In einem Topf die Käsecreme zusammen mit der Artischocken-Gransalsa erhitzen. Den Speck in Streifen und die goldenen Tomaten einarbeiten und mit etwas Nudelkochwasser verdünnen. Die Garganelli abtropfen lassen und zusammen mit dem vorbereiteten Soße anbraten. Mit gehackter Petersilie und einer großzügigen Prise geriebenem Parmesan fertigstellen.

Verarbeitung ohne Gluten

Utilizzare Pasta riportante in etichetta la dicitura senza glutine.

Menù-Zutaten

100 g. Crema ai formaggi (Käsecreme) - EF1
100 g. Dorati - TN1
300 g. Gransalsa di cuori di carciofo (Gransalsa mit Artischockenherzen) - C1107

Zutaten

100g Pancetta
n.B. Salz
n.b. frischer Schnittlauch
n.B. Salz
500 g Garganelli (Roehrnnudeln)