GARGANELLI MIT DORATI UND ARTISCHOCKEN



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)

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 srl - Dal 1932 Produttori Specialità Alimentari
Geschäftssitz/Produktion: Via Statale 12 n.102 - 41036 Medolla (MO) | Verwaltung: Via Concordia n.25 - 41032 Cavezzo (MO)