GARGANELLI MIT SPARGEL UND STEINPILZE

Menù-Zutaten

200 g Porcini a fette trifolati (In Scheiben geschnittene und gedünstete Steinpilze) - GG1X
250 g Gransalsa di punte di asparagi (Gransalsa mit Spargelspitzen) - CY107
80 g Crema ai formaggi (Käsecreme) - EF1

Zutaten

n.B. Parmigiano Reggiano
n.B. Gehackte Petersilie
30 g Zwiebel
450 g Garganelli (Roehrnnudeln)

Chef: Leonardo Pellacani

Zubereitung

Für 6 Personen

Die Garganelli in reichlich Salzwasser bissfest kochen. In der Zwischenzeit das native Olivenöl extra in einem Topf erhitzen und die gehackte Zwiebel goldgelb anbraten. Die Gransalsa mit Spargelspitzen, die gedünsteten Steinpilze und die Käsecreme hinzugeben und die Sauce mit einem Schöpflöffel Kochwasser verdünnen. Die Garganelli abtropfen lassen und in der vorbereiteten Sauce schwenken. Dazu reichlich geriebenen Parmesan und gehackte Petersilie geben.

© 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)