GEDÜNSTETE KUTTELN



Menù-Zutaten

200 g Pomodorina (Tomatensauce) - CA1

850 g Trippa alla Campagnola (Kutteln „alla Campagnola“) - SA1

q.b. Olio extravergine di oliva (Natives Olivenöl extra) - EK5

Zutaten

20 g Staudensellerie

30 g Karotten

50 g Zwiebel

n.B. Parmesankäse

Chef: Monica Copetti

Zubereitung

Für 6 Personen

Das native Olivenöl extra in einem Topf erhitzen und die gehackte Zwiebel, die Karotten und den Sellerie anbraten. Die Kutteln "alla Campagnola" und die Tomatensauce dazugeben und einige Minuten auf dem Herd ziehen lassen. Die Kutteln in klassische Suppenschalen aus Steingut füllen, mit geriebenem Parmesan bestreuen und im Ofen überbacken. Kochend heiß servieren.

© 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)