

GEDÜNSTETE KUTTELN



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-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