GEWÜRZTE SARDINISCHE GNOCCHETTI



Menù-Zutaten

6 fette Lardo Patanegra (Speck vom „Pata Negra“-Schwein) - 2B9
q.b. Olio extravergine di oliva (Natives Olivenöl extra) - EK5
q.b. Sale alle erbe (Kräutersalz) - PG0

Zutaten

500 g Sardinische gnocchetti
n.B. Pecorino Romano
n.B. Salz und Pfeffer
n.B. Schalotte
n.B. Salbei
n.B. Rosmarin
n.B. Thymian
n.B. Chili
n.B. Petersilie

Chef: Diego Ponzoni

Zubereitung

Für 6 Personen

Rosmarinblätter, Salbei, Thymian, Paprika, Petersilie und Knoblauchzehe hacken. Die Schalotte separat hacken und in einer Kasserolle in reichlich Olivenöl anschwitzen. In der Zwischenzeit die Gnocchetti in Salzwasser mit dem Kräutersalz kochen. Nach dem Kochen die Nudeln abgießen und kurz in der sautierten Schalotte schwenken, zu der die vorbereiteten gehackten Kräuter und eine Prise Schnittlauch hinzugefügt werden. Mit Salz würzen und mit geriebenem Pecorino Romano bestreuen. Die Gnocchetti auf den Tellern verteilen und mit einer Scheibe toskanischem Schmalz garnieren, die in einer Rose angeordnet ist, die bei Kontakt mit der Hitze der Pasta schmilzt. Dazu mahlt man großzügig schwarzen Pfeffer.

© 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)