GITARREN SPAGHETTI MIT ÉRAGÙBIANCO, ZITRUSFRÜCHTEPESTO UND ZITRONENTHYMIAN



Chef: Leonardo Pellacani

Menù-Zutaten

100 g Èragùbianco con carne di pollo e di vitello (Helle Sauce aus Hähnchen- und Kalbfleisch) - SR1
20 g Pesto di agrumi (Zitrusfrüchtepesto) - BO7
30 g Soffritto pronto a base di verdure fresche (Röstgemüse, Fertigmischung aus frischem, klein geschnittenem Gemüse) - B10K

Zutaten

100 g Gitarren-Spaghetti
30 ml Frische Sahne
n.B. Zitronenthymian
20 g Parmesan
n.B. Zitronenschale

Zubereitung

Wir kochen die Gitarren-Spaghetti in reichlich kochendem Salzwasser. In der Zwischenzeit bereiten wird die Sauce vor und geben dazu ein wenig Röstgemüse mit etwas nativem Olivenöl extra in eine Pfanne und erhitzen es. Wir geben das éragùbianco dazu, Hervorragend für Pastagerichte, insbesondere Tagliatelle und andere Eierteigwaren. Mit 100 % italienischem Fleisch. 780 g dann das Zitrusfrüchtepesto und verdünnen alles mit etwas frischer Sahne. Zum Abschluss noch ein wenig Zitronenthymian. Bei Bedarf können wir die Sauce mit etwas Kochwasser verdünnen. Nach 5 Minuten gießen wir die Spaghetti ab. Wir schwenken sie in der Pfanne, damit sie die Sauce aufnehmen. Wir reiben noch Parmesan darüber.... #wirrichtendentelleran Wir bestreuen alles mit geriebenem Parmesan, geriebener Zitronenschale und garnieren mit Zitronenthymian. Das Gericht ist fertig.

© 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)