GLUTENFREIE TAGLIATELLE MIT ZUCCHINICREME, GARNELEN UND KNUSPRIGEM BAUCHSPECK



Menù-Zutaten

200 g. Èmazzancolle - MJ1

40 g. Olio extravergine di oliva (Natives Olivenöl extra) - EK5

500 g. Tagliatelle Senza Glutine (Glutenfreie Tagliatelle) - 7035

Zutaten

360 g Zucchini

100 g Bauchspeck

n.B. Petersilie

n.B. Salz und Pfeffer

n.B. Knoblauch

Chef: Diego Ponzoni

Glutenfrei

Zubereitung

Für 4 Personen

Für die Zucchinicreme die Zucchini in Würfel schneiden und einige Sekunden in einer Pfanne mit Öl und Knoblauch anbraten. Mit Salz und Pfeffer würzen und etwas von der Èmazzancolle-Kochflüssigkeit hinzufügen. Wenn die Flüssigkeit aufkocht, alles im Minipimer pürieren. Die Tagliatelle in reichlich Salzwasser kochen. Die Èmazzancolle ein paar Sekunden lang in einer Pfanne mit Öl, Knoblauch und Petersilie anbraten. Sobald die Tagliatelle gekocht sind, mit der vorbereiteten Zucchinicreme vermischen. Servieren und mit den angebratenen Èmazzancolle und dem zuvor angebratenen Speck garnieren.

Verarbeitung ohne Gluten

Sostituendo la pancetta con la dicitura “Senza Glutine” in etichetta la preparazione diventa Gluten Free.

© 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)