GOLDENE TROCCOLI



Chef: Leonardo Pellacani

Menù-Zutaten

250 g. Salsabionda (Mandelsauce) - C67
450 g. Datterini gialli interi in succo (Gelbe Datteltomaten im Saft) - XM1X
q.b. Lardo Patanegra (Speck vom „Pata Negra“-Schwein) - 2B9
q.b. Olio extravergine di oliva (Natives Olivenöl extra) - EK5

Zutaten

600 g Troccoli
n.B. Parmesankäse
n.B. Geröstete Mandeln
n.B. Schwarzer Pfeffer
n.B. Salz

Zubereitung

SIEGERREZEPT 2017

Rezept aus der Restaurant-Pizzeria-Braceria Il Casareccio in Baronissi (Sa)
Inhaber und Küchenchef: Carmine Rinaldi
Serviert von: Luigi Coppola.

Für 6 Personen

Den geriebenen Parmesan in einer beschichteten Pfanne schmelzen lassen und dann, solange er noch heiß ist, zu einer körbchenförmigen Waffel formen; diesen Vorgang wiederholen, bis sechs Waffeln entstanden sind. In der Zwischenzeit die Troccoli in reichlich Salzwasser bissfest kochen. Etwas Olivenöl in einer Pfanne erhitzen und die Speckwürfel darin anbraten; die Mandelsauce dazugeben und mit der Flüssigkeit aus den Datteltomaten verdünnen. Mit Pfeffer und Salz abschmecken. Nun die Troccoli abtropfen lassen und in der vorbereiteten Sauce schwenken, mit etwas Nudelwasser verdünnen und mit geriebenem Parmesan würzen. Die Troccoli auf die Parmesanwaffeln geben und mit den gelben Datteltomaten, den gerösteten Mandeln und einer Prise schwarzem Pfeffer garnieren.

© 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)