

KAKAO-TAGLIATELLE MIT WILDSCHWEINSAUCE UND CRUSCO-PAPRIKA



Menù-Zutaten

110 g Ragù di Cinghiale al Barolo DOCG (Wildschweinsauce mit Barolo-Rotwein DOCG) - SE0K

15 g Soffritto pronto a base di verdure fresche (Röstgemüse, Fertigmischung aus frischem, klein geschnittenem Gemüse) - B10K

2,5 g PEPPERONE CRUSCO - 5860

q.b. Olio extravergine di oliva (Natives Olivenöl extra) - EK5

Zutaten

90 g Mehl Type 405 (für die Kakao-Tagliatelle)

10 g Bitterkakaopulver (für die Kakao-Tagliatelle)

1 Eier (für die Kakao-Tagliatelle)

Salz (für die Kakao-Tagliatelle)

Wasser (für die Kakao-Tagliatelle)

Chef: Leonardo Pellacani

Zubereitung

FÜR 1 PERSON

Zubereitung der Tagliatelle: Mehl, Kakao, Eier, Salz und gegebenenfalls ein wenig Wasser zu einem glatten, gleichmäßigen Teig verarbeiten. Den Teig in Frischhaltefolie wickeln und 1 Stunde lang im Kühlschrank ruhen lassen. Den Teig ausrollen, zu Tagliatelle schneiden und diese in kochendem Wasser garen. Das Röstgemüse mit etwas nativem Olivenöl extra in eine Pfanne geben und die Wildschweinsauce mit Barolo-Rotwein dazugeben. Die Nudeln abgießen, zur Fleischsauce geben und gut vermischen. Mit zerbröseltem Crusco-Paprika und einem Lorbeerblatt garnieren und servieren.