LAGANA RICCIA MIT PATATAS BRAVAS UND KNUSPRIGER KRAKE



Menù-Zutaten

300g Patate pronte al naturale (Essfertige Kartoffeln „natur“) - Z62

350g Polpo intero già cotto (Ganze Krake, bereits gekocht) - 1N9

n.B. Olio extravergine di oliva (Natives Olivenöl extra) - EKC

Zutaten

300g Lagana Riccia (Pastaformat)

20g frische Schalotten

1 Knoblauchzehe

n.B. mildes Purpur-Paprika-Pulver

n.B. Paprikaschoten, in feine Streifen geschnitten

n.B. Salz und Pfeffer

Chef: Maurizio Ferrari

Zubereitung

Für 4 personen

Die Kartoffeln und die Krake in mittelgroße Würfel schneiden und beiseite stellen. Das Olivenöl in einer Pfanne erhitzen und die Schalotte mit dem Knoblauch anbraten, dann die Krake zugeben und anbraten lassen. Die Kartoffeln dazugeben, anbraten und mit Salz und Pfeffer würzen. Die Nudeln in reichlich kochendem Salzwasser „al dente" kochen, abgießen und unter die Sauce rühren, eventuell noch etwas Kochwasser und Paprikapulver dazugeben. Auf Tellern anrichten und mit fein geschnittenen Paprikaschoten 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)