

DORA'S CONCHIGLIE



Chef: Leonardo Pellacani

Zubereitung

GEWINNERREZEPT 2018.

Rezept vom Restaurant PIAZZETTA COLONNE in Brindisi

Inhaberin: Dora

Küchenchef: Vito Morleo

Bedient von: Leonardo Acquaviva

Für 6 Personen.

Aus den Käsesorten eine Creme herstellen und etwas Pfeffer hinzufügen (wenn die Creme zu flüssig ist, ein rotes Ei mit dem Eiweiß hinzufügen). Die zuvor in kochendem Wasser gekochten Conchiglioni mit der entstandenen Creme füllen. Die Gransalsa mit Auberginen zerkleinern und in die Mitte der Zubereitung geben. Die anderen Saucen mit den Menù-Spezialitäten zubereiten und auf dem Teller anrichten. Kurz im Ofen erwärmen und beim Herausnehmen mit Basilikumblättern garnieren und servieren.

Menù-Zutaten

120 g. Pesto alla genovese fresco (Frisches Pesto "alla Genovese") - WH0X

180 g. Grancrema di Scamorza affumicata (Grancrema mit geräuchertem Scamorza) - E91

200 g. Gransalsa di melanzane (Gransalsa mit Auberginen) - ZK1

200 g. Sugo ai pomodorini datterini (Sauce aus Datteltomaten) - CU0K

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

Zutaten

1 Ei

n.B. Pfeffer

n.B. Frische Basilikumblätter

120 g Parmesanspäne

300 g frischer Kuhmilch-Ricotta

500 g (24 Stück) Große Conchiglie