LINGUINE MIT BARSCHSAUCE, DATTELTOMATEN, TAPENADE MIT LECCINO-OLIVEN UND KAPERN



Menù-Zutaten

15 g Tapenade rustica (rustikale Tapenadesauce) - VR7
80 g Ècernia - WG1X
8 g Capperini in olio extra vergine di oliva (Kapern, in nativem Olivenöl extra eingelegt) - XG7
n.B. Olio extravergine di oliva (Natives Olivenöl extra) - EK5

Zutaten

90 g Linguine (lange flache Nudeln)
30 g Datteltomaten
n.B. Salz und Pfeffer
n.B. Knoblauch
n.B. Petersilie

Chef: Leonardo Pellacani

Zubereitung

Die Linguine in kochendem Salzwasser garen. Die Datteltomaten in Spalten schneiden. In der Zwischenzeit den Knoblauch und die Petersilie mit nativem Olivenöl extra in einer Pfanne anbraten und anschließend zuerst die Datteltomaten und kurz danach die Barschsauce und die Kapern dazugeben. Aufkochen und vom Herd ziehen. Die bissfest gekochten Nudeln abgießen und in der Sauce schwenken. Die Pasta auf Tellern anrichten. Mit der rustikalen Tapenadesauce mit Leccino-Oliven beträufeln und mit Petersilie bestreuen.

© 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)