LINGUINE MIT DRACHENKOPF UND DATTELTOMATEN



Menù-Zutaten

180 g. Sugo ai pomodorini datterini - CU0K

40 ml. Olio extravergine di oliva - EK5

Zutaten

Petersilie

Knoblauch

600 g Linguine

Chef: Diego Ponzoni

Zubereitung

Für 6 Personen.

Die Linguine in reichlich Salzwasser garen. Knoblauch und Petersilie hacken. Einen Teil des Öls in eine Pfanne geben und den Knoblauch und die Petersilie ein paar Sekunden lang anrösten. Den Drachenkopf „Èscorfano“ und anschließend die Sauce aus Datteltomaten dazugeben. Sobald die Sauce zu kochen beginnt, vom Herd nehmen. Die gekochten Nudeln in der Sauce schwenken, mit dem restlichen Öl beträufeln und mit Petersilie bestreuen.

Verarbeitung ohne Gluten

* Ersetzt man die Linguine durch „glutenfreie“ Nudeln, wird das Gericht zu einer glutenfreien Speise.

© 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)