LINGUINE MIT MIESMUSCHELN, STÄNGELKOHL UND PECORINO-KÄSE



Chef: Maurizio Ferrari

Menù-Zutaten

60 g. Friarielli (Stängelkohl) - BJ0K

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

Zutaten

80 g Linguine

1 Zehe Knoblauch

n.B. Chili

100 g Miesmuscheln

n.B. Pecorino

30 g Frische Tomate

Zubereitung

Die Linguine in reichlich Salzwasser kochen. In der Zwischenzeit die Muscheln in einer Pfanne mit etwas nativem Olivenöl extra, Knoblauch und Petersilie anbraten und warten, bis sie sich öffnen. Auskühlen lassen und schälen, einen Teil zum Garnieren aufheben. In einer anderen Pfanne etwas natives Olivenöl extra, eine Knoblauchzehe und eine Chilischote anbraten, dann das Stängelkohl, die geschälten Muscheln mit ihrer Kochflüssigkeit und schließlich das Tomaten-Concassé hinzufügen. Die Nudeln werden al dente abgetropft und mit der vorbereiteten Sauce vermischt. Wir servieren sie mit den Muscheln in der Schale, geriebenem Pecorino-Käse und einem Spritzer nativem Olivenöl extra.

© 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)