LINGUINE MIT QUELLER-PESTO, SCHWERTFISCH UND GERÖSTETE MANDELN

Menù-Zutaten

15 g. Olio extravergine di oliva (Natives Olivenöl extra) - EK5

40 g. Èsalicornia - WM1X

60 g. Èpescespada - WK1

n° 3 Dorati - TN1

Zutaten

n.B. Petersilie

n.B. Knoblauch

5 g Geröstete Mandeln

80 g Linguine

Chef: Maurizio Ferrari

Zubereitung

Für 1 Portion

Die Linguine in einem Topf mit reichlich Salzwasser kochen. In der Zwischenzeit den Knoblauch und die Petersilie hacken. Etwas natives Olivenöl extra in einer Pfanne erhitzen und den Knoblauch und die Petersilie einige Sekunden lang anbraten. Dann den Schwertfisch und zum Schluss das zuvor zu einem Pesto verrührte Queller hinzugeben (einige Stücke zur Dekoration des Gerichts beiseite legen). Alles noch eine Minute lang erhitzen. Die Nudeln abgießen, solange sie noch "al dente" sind, und mit dem restlichen Olivenöl in die Sauce geben. Die Linguine in einer Schüssel anrichten und mit den gerösteten Mandeln, den goldgelben Tomaten und dem restlichen Queller 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)