LINGUINE MIT WILDEM FENCHEL



Chef: Leonardo Pellacani

Menù-Zutaten

400 g Condimento al finocchietto selvatico (Pastasauce mit wildem Fenchel) - BW1
5 Filetti di Acciughe (Sardellenfilets) - MP1
80 g Dorati - TN1
q.b. Knoblauch Scheiben - 1225
q.b. Olio extravergine di oliva (Natives Olivenöl extra) - EK5

Zutaten

n.B. Gehackte Petersilie
500 g Linguine

Zubereitung

Für 6 Personen

Die Linguine in reichlich Salzwasser bissfest kochen. In der Zwischenzeit den gefriergetrockneten Knoblauch, der zuvor in kaltem Wasser rehydriert wurde, in nativem Olivenöl extra anbraten. Die aus dem Öl abgetropften Sardellenfilets dazugeben und auf dem Herd anbraten lassen. Weiter kochen, dann die Leccino-Oliven und die Dorati-Tomaten hinzugeben und leicht zerdrücken, damit sie etwas von ihrem Fruchtfleisch abgeben; dann die Wildfenchelsauce hinzufügen. Die Linguine abtropfen lassen und mit der vorbereiteten Sauce vermischen. Mit gehackter Petersilie bestreuen und mit nativem Olivenöl extra beträufeln.

© 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)