MACCHERONI MIT WILDSCHWEIN RAGU



Menù-Zutaten

10 g. Soffritto pronto a base di verdure fresche (Röstgemüse, Fertigmischung aus frischem, klein geschnittenem Gemüse) - B10K
45 g. Pomodorina (Tomatensauce) - CA1
60 g. Ragù di Cinghiale al Barolo DOCG (Wildschweinsauce mit Barolo-Rotwein DOCG) - SE0K
n.B. Olio extravergine di oliva (Natives Olivenöl extra) - EK5

Zutaten

1 Lorbeer
120g Frische Maccheroni
n.B. Rosmarin
n.B. Rohschinken
n.B. Parmeggiano Reggiano

Chef: Leonardo Pellacani

Zubereitung

Für 1 Person

Kochen Sie die Makkaroni al dente in reichlich Salzwasser. In einer Pfanne mit etwas Öl die gebrauchsfertige Sauce anbraten. Fügen Sie das Wildschweinragout hinzu und lassen Sie es auf dem Feuer würzen. Zu diesem Zeitpunkt die Kirschtomaten hinzufügen, einige Minuten weitergaren und mit etwas Rosmarin abschmecken. Die Makkaroni abtropfen lassen und in die mit etwas Parmesan zubereitete Sauce geben. Mit einem Lorbeerblatt und dem gerösteten und zerbröckelten rohen Schinken 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)