MARITATI MIT ÈBACCALÀ, KICHERERBSENCREME, SAUCE AUS GELBEN DATTELTOMATEN UND MAJORANPESTO



Menù-Zutaten

150g Olio extravergine di oliva (Natives Olivenöl extra) - EKC
1 gegart Ceci lessati (Kichererbsen, gegart) - Z00
300g Datterini gialli interi in succo (Gelbe Datteltomaten im Saft) - XM1X
400g Èbaccalà - WL1X

Zutaten

300g Maritati (Pastaformat)
n.B. frischer Majoran
50g geschälte weiße Mandeln
n.B. Salz und Pfeffer
20g Schalotten
n.B. Knoblauch

Chef: Tommaso Ruggieri

Zubereitung

Für 4 personen

Die Hälfte der Kichererbsen mit der Flüssigkeit pürieren und beiseite stellen. Für das Majoranpesto den Majoran mit der Hälfte des Öls und den Mandeln mixen und mit Salz und Pfeffer würzen. Für die Zubereitung der Sauce aus gelben Datteltomaten das Öl erhitzen, die Tomaten mit den Schalotten und dem Knoblauch andünsten und langsam bei geringer Hitze köcheln lassen. Den Èbaccalà dazugeben und mit Salz und Pfeffer würzen. Die gelbe Datteltomatensauce mit der Kichererbsencreme und den ganzen Kichererbsen verrühren. Die Nudeln in reichlich kochendem Salzwasser „al dente“ kochen, abgießen und zur Sauce geben (ggf. etwas Kochwasser hinzufügen). Mit Tropfen von Majoranpesto (es kann aber auch separat serviert werden), frittierter Tomatenhaut und frischem Majoran 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)