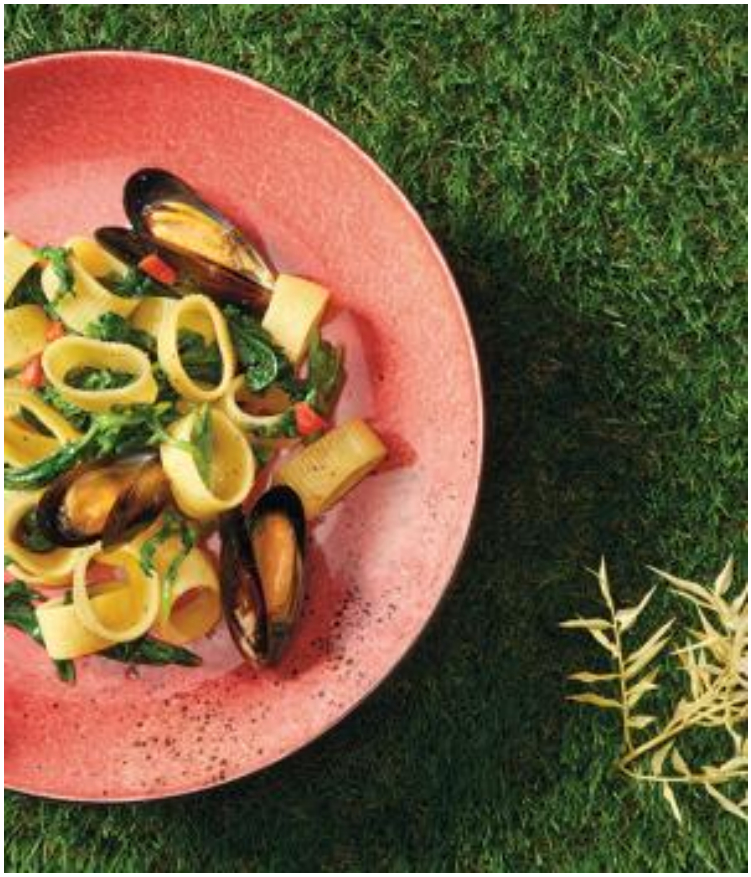
MEZZE MANICHE MIT STÄNGELKOHL UND MIESMUSCHELN



Menù-Zutaten

150 g „Gli Arricciati“ (Halbgetrocknete Paprika) - XJ1X

300 g Èfriarielli - B41

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

Zutaten

n.B. Knoblauch

600 g Miesmuscheln

500 g Mezze Maniche

Chef: Leonardo Pellacani

Glutenfrei

Zubereitung

Für 6 Personen.

Eine kleine Menge Öl und eine Knoblauchzehe in eine Pfanne geben. Leicht anbraten und die Muscheln hinzufügen. Wenn sie gar sind, die Èfriarielli und die in kleine Würfel geschnittenen halbgetrockneten Paprikaschoten hinzufügen. Die Mezze Maniche in reichlich kochendem Salzwasser kochen. Lassen Sie sie bissfest abtropfen und schwenken Sie sie in der frisch zubereiteten Sauce. Servieren und mit einer Prise rosa Pfeffer verfeinern.

Verarbeitung ohne Gluten

* Ersetzt man die Mezze Maniche auf dem Etikett durch den Hinweis "glutenfrei", wird die Zubereitung glutenfrei.

© 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)