

MEZZE MANICHE MIT STÄNGELKOHL UND MIESMUSCHELN



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-Zutaten

150 g „Gli Arricciati“ (Halbgetrocknete Paprika) - XJ1
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