MEZZE PENNE MIT SCHARFER SAUCE



Menù-Zutaten

100 g Pomodorina (Tomatensauce) - CA1

50 g Salsa di fuoco - C57

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

Zutaten

n.B. Salz und Pfeffer

n.B. Rauke

30 g Zwiebel

50 ml Weißwein

150 g Sahne

250 g Bauchspeck

500 g Mezze Penne

Chef: Leonardo Pellacani

Zubereitung

Die Mezze Penne in reichlich Salzwasser al dente kochen. In der Zwischenzeit die gehackte Zwiebel zusammen mit dem nativen Olivenöl extra in einem Topf anbraten, den gewürfelten Speck dazugeben, mit dem Weißwein ablöschen und auf dem Herd verdampfen lassen. Mit Pfeffer und Salz würzen, dann die Sahne, die Pomodorina und die Salsa Fuoco hinzufügen und weitere fünf Minuten kochen lassen. Nun die Nudeln abgießen und in der vorbereiteten Sauce schwenken. Dazu frisch gehackte Rauke geben.

© 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)