

MEZZE PENNE MIT SCHARFER SAUCE



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-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