NESTER AUS GESANDETEN SPAGHETTI NACH ZIGEUNER-ART



Menù-Zutaten

12 Filetti di Acciughe (Sardellenfilets) - MP1

600 g. Sugo alla Zingara (Zigeunersauce) - CV1

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

Zutaten

n.B. Knoblauch

n.B. Chili

n.B. Paniermehl

500 g Raue Spaghetti

Chef: Leonardo Pellacani

Glutenfrei

Zubereitung

Für 6 Personen.

Die Spaghetti in reichlich Salzwasser kochen. In einer Pfanne das Paniermehl mit etwas Öl, gehacktem Knoblauch und Sardellen rösten. Wenn die Nudeln gekocht sind, in der Pfanne mit der Zigeunersauce schwenken. Zum Servieren die Spaghetti in die Mitte geben, mit ein paar gebratenen Chilifilets garnieren und mit gerösteten, aromatisierten Semmelbröseln bestreuen.

Verarbeitung ohne Gluten

Verwenden Sie Produkte, die als "glutenfrei" gekennzeichnet sind.

© 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)