

ORECCHIETTE APULIEN UND LUKANIEN



Chef: Leonardo Pellaconi

Zubereitung

FÜR 1 PERSON

Die Sardellen aus der Adria mit Öl und Knoblauch in einer Pfanne anbraten, bis sie zerfallen. Dann die „Dorati“-Tomaten hinzufügen und leicht köcheln lassen. In der Zwischenzeit die Orecchiette in reichlich Salzwasser kochen. Die Stängelkohlcreme in die Pfanne geben und mit wenig Kochwasser der Pasta verrühren. Die fertig gegarten Orecchiette abgießen, in der zubereiteten Sauce schwenken und alles gut vermischen. Die Orecchiette anrichten und mit zerbröseltem Crusco-Paprika und geröstetem Paniermehl bestreuen.

Menù-Zutaten

12 g Olio extravergine di oliva (Natives Olivenöl extra) - EK5
17 g Dorati - TN1
2,5 g Filetti di acciughe del Mar Adriatico in olio di girasole (Sardellenfilets aus der Adria in Sonnenblumenöl) - M00X
60 g Crema di friarielli (Stängelkohlcreme) - K20K
q.b. Pane grattugiato senza glutine (Glutenfreies Paniermehl) - 7028
q.b. Peperone Crusco solo con "Peperoni di Senise IGP" (Peperone Crusco nur mit Paprika „Peperone di Senise g.g.A.“) - 5860

Zutaten

120 g Frische Orecchiette (Pastaformat)
Knoblauch