ORECCHIETTE MIT GERÄUCHERTEM SCHWERTFISCH, PANZANELLA UND ÈCACIOEPEPE-SAUCE



Menù-Zutaten

160g Pesce Spada Affumicato (trancio) (Geräucherter Schwertfisch im Stück) - 1X9
n.B. Ècacioepepe (Cacio-Käse-Pfeffersauce) - S4QX
n.B. Olio extravergine di oliva (Natives Olivenöl extra) - EKC
n.B. Taralli classici (Klassische Taralli) - 584M

Zutaten

ein paar Blätter Eisbergsalat
250g Orecchiette (Pastaformat)
n.B. Salz und Pfeffer
100g Gurken
150g rote Tomaten
100g milde rote Zwiebeln aus Acquaviva
n.B. frisches Basilikum
n.B. Knoblauch

Chef: Tommaso Ruggieri

Zubereitung

Für 4 personen

Die Eisbergsalatblätter mit etwas ÈcacioepepeSauce bestreichen und einige zerbröckelte Taralli dazugeben. Das Gemüse vorbereiten: Die Zwiebeln in Ringe schneiden, die Gurke schälen und würfeln, die Tomate würfeln und den Knoblauch hacken. Alle Zutaten mit dem nativen Olivenöl extra vermischen, mit Salz und Pfeffer würzen. In der Zwischenzeit den geräucherten Schwertfisch in dünne Scheiben schneiden. Die Nudeln in reichlich kochendem Salzwasser „al dente“ kochen, abgießen, mit der Sauce vermischen, in den Salatblättern anrichten und den zuvor in Scheiben geschnittenen Schwertfisch dazugeben. Mit etwas Ècacioepepe-Sauce garnieren.

© 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)