

ORECCHIETTE MIT STÄNGELKOHL



Chef: Leonardo Pellacani

Zubereitung

Für 6 Personen

In reichlich Salzwasser die Orecchiette al dente kochen. In einem Topf etwas natives Olivenöl extra erhitzen und Knoblauch und Sardellen anbraten. Fügen Sie den Brokkoli hinzu und lassen Sie ihn einige Minuten lang ziehen. Zu diesem Zeitpunkt eine Pfanne mit Öl einfetten und die Semmelbrösel über dem Feuer rösten. Die Orecchiette abtropfen lassen und die vorbereitete Sauce hineingeben. Mit einem Spritzer rohem Olivenöl extra vergine und einer großzügigen Prise gerösteter Semmelbrösel Fertigstellen.

Verarbeitung ohne Gluten

Utilizzare Pasta e Pane grattugiato riportanti in etichetta la dicitura senza glutine.

Menù-Zutaten

450 g. Friarielli (Stängelkohl) - BJOK

6 Filetti di Acciughe (Sardellenfilets) - MP1

Zutaten

n.B. Salz

n.B. Semmelbrösel

2 Knoblauch Knollen

500g Orecchiette