ORECHIETTE MIT SALSICCIA UND STÄNGELKOHL



Menù-Zutaten

410 g Friarielli (Stängelkohl) - BJ0K

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

Zutaten

n.B. Salz

n.B. Semmelbrösel

n.B. Weißwein

200g Salsiccia

Chef: Leonardo Pellacani

Zubereitung

Für 6 Personen

In reichlich Salzwasser die Orecchiette al dente kochen. In einem Topf die Salsiccia auf dem Herd rösten und mit dem Weißwein ablöschen. In einer Pfanne den Brokkoli erhitzen, dann die Salsiccia dazugeben und abschmecken lassen. Die Orecchiette abtropfen lassen und mit der vorbereiteten Sauce vermischen. Mit einem Spritzer nativem Olivenöl extra und einer großzügigen Prise zuvor gerösteter Semmelbrösel fertigstellen.

Verarbeitung ohne Gluten

Verwenden Sie Nudeln, Semmelbrösel und Salsiccia mit den Worten glutenfrei auf dem Etikett.

© 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)