PACCHERI GEFÜLLT MIT KABELJAU, KAPERN UND COULIS DI POMODORINA



Menù-Zutaten

10 g. Capperini in olio extra vergine di oliva (Kapern, in nativem Olivenöl extra eingelegt) - XG7

30 g. Pomodorina - CA3

45 g Ènerodiseppia - WBQX

50 g., scolato di Èbaccalà - WL1X

q.b. Roux Bianco - BN1X

Zutaten

10g Mehl

n.B. Muskatnuss

100ml Milch

n.B. Petersilie

n.B. salz und Pfeffer

n.B. Sprossen

50g Paccheri

Chef: Maurizio Ferrari

Zubereitung

Für 1 Portion

Die Paccheri ca. 7-8 Minuten in reichlich Salzwasser kochen, abtropfen lassen und abkühlen lassen. Bereiten Sie ein leichtes Bechamel mit der heißen Milch und dem weißen Roux zu, würzen Sie es mit Salz und Pfeffer und fügen Sie eine Prise Muskatnuss hinzu. Èbaccala abtropfen lassen und in eine Schüssel geben, das Bechamel hinzufügen und alles mischen, um eine glatte Creme zu erhalten. Fügen Sie etwas Minze und gehackte Petersilie hinzu. Die Mischung in einen Spritzbeutel geben und die Paccheri füllen. Im Ofen bei 200 ° C ca. 4-5 Minuten bräunen. Gießen Sie die Pomodorina in ein Sieb, um das vorhandene überschüssige Wasser zu entfernen, und mischen Sie sie dann mit einem Stabmixer, bis sie glatt und homogen ist.

Verarbeitung ohne Gluten

© 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)