PACCHERI "MILLENIAL PINK"



Menù-Zutaten

150 g. Ècremaiformaggi (Käsecreme) - EFQX
450 g. (150 g. tagliate a cubetti e 300 g. macinate a crema)
Rape rosse a fette (Rote Beete in Scheiben) - VH3
60 g. Olio extravergine di oliva (Natives Olivenöl extra) - EK5

Zutaten

540 g Paccheri
120 g Bauchspeck
30 g Filetierte Mandeln
60 g Schalotte
n.B. Rosmarin

Chef: Diego Ponzoni

Zubereitung

Für 6 Personen

Die Paccheri in reichlich Salzwasser kochen. Die gehackte Schalotte mit ein wenig Öl in einer Pfanne anbraten. Die gewürfelte Schalotte, die zu Creme gemahlenen Rüben und die Käsecreme hinzufügen. Alles mit ein wenig Kochwasser verdünnen. Die gekochten Nudeln abgießen und in der vorbereiteten Sauce schwenken. Mit dem gerösteten Speck, den gerösteten Mandeln und einem Zweig Rosmarin 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)