PACCHERI MIT DORATI; AUBERGINEN UND MANCHEGO-KÄSE



Chef: Maurizio Ferrari

Menù-Zutaten

20 g. Olio extravergine di oliva (Natives Olivenöl extra) - EK5

30 g. Dorati - TN1

60 g. Melanzane alla griglia (Gegrillte Auberginen) - TE1

N°1 Filetti di Acciughe (Sardellenfilets) - MPH

Zutaten

80 g Paccheri

1 Zehe Knoblauch

n.B. Petersilie

n.B. Brunnenkresse zum Dekorieren

n.B. Basilikumöl

15 g Manchego-Käse

Zubereitung

Wir kochen die Paccheri in reichlich Salzwasser. In der Zwischenzeit die gegrillten Auberginen abtropfen lassen, die Hälfte davon pürieren und die andere Hälfte in Würfel schneiden. In einer Pfanne erhitzen wir ein wenig Öl mit einer pochierten Knoblauchzehe, einer Sardelle, der Petersilie, der Auberginencreme, den Auberginenwürfeln und den goldenen Kirschtomaten. Alles verrühren und eine kleine Kelle Nudelkochwasser hinzufügen. Die Nudeln werden al dente abgetropft und mit der zuvor zubereiteten Sauce vermischt. Mit Manchego-Käseflocken, Chilifäden, einigen Kresseblättern und einem Spritzer Basilikumöl 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)