PACCHERI MIT LAUCHSAUCE, TRÜFFEL UND JAKOBSMUSCHELN



Menù-Zutaten

15 ml. Olio extravergine di oliva (Natives Olivenöl extra) - EK5
20 g. Crema di funghi prataioli con tartufo (Champignoncreme mit Trüffel) - E50K
40 g. Gransalsa di Porro (Gransalsa mit Lauch) - BI1
6 fette Carpaccio di tartufo (Trüffelcarpaccio) - P69

Zutaten

50 ml Sahne
3 Jakobsmuscheln
n.B. Salz
n.B. Weißer Pfeffer
15 g Butter
80 g Paccheri
n.B. Majoran
20 ml Weißwein

Chef: Maurizio Ferrari

Zubereitung

Für 1 Person

In einem Topf mit reichlich Salzwasser die Paccheri bissfest kochen. In einer Bratpfanne die Butter mit dem Öl erhitzen und die Jakobsmuscheln mit einem Zweig Majoran anbraten. Wenn sie gebräunt sind, aus der Pfanne nehmen und mit dem Wein ablöschen, die Sahne, die Gransalsa mit Lauch und Salz und Pfeffer nach Geschmack hinzufügen. Die Paccheri mit der Lauchsalsa anbraten und in der Mitte des Tellers anrichten, mit ein paar Löffeln Trüffelcreme, den Jakobsmuscheln und ein paar Trüffelspänen dekorieren.

© 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)