PACCHERI MIT STEINPILZEN, PESTO UND CONCASSÉ TOMATEN



Menù-Zutaten

200 g Pesto alla genovese - C3H
400 g. Porcini a fette trifolati in asettico (In Scheiben geschnittene und gedünstete, aseptisch abgefüllte Steinpilze) - GQ1
60 g. Olio extravergine di oliva (Natives Olivenöl extra) - EK5

Zutaten

300 g Tomaten
n.B. Salz
600 g Paccheri

Chef: Giovanni Pace

Zubereitung

Per 6 persone

In einem Topf Wasser zum Kochen bringen und die zuvor aufgeschnittenen Tomaten etwa zehn Sekunden lang darin eintauchen, dann in Eiswasser abkühlen lassen. Die Tomaten häuten und entkernen, dann in Concassé schneiden. In der Zwischenzeit die Paccheri in reichlich Salzwasser bissfest kochen. In einer Pfanne mit nativem Olivenöl extra die Steinpilze erhitzen und mit etwas Nudelwasser ablöschen. Die Paccheri abtropfen lassen, in der Pilzsauce schwenken und das Pesto alla Genovese hinzufügen. Zum Schluss das Tomaten-Concassé dazugeben und servieren.

© 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)