PACCHERI NACH CRUDAIOLA-ART



Menù-Zutaten

500 g La Crudaiola - B20K

q.b. Olio extravergine di oliva (Natives Olivenöl extra) - EK5

Zutaten

500 g Paccheri

n.B. Gereifter Schafskäse

2 Knoblauchzehen

n.B. Frisches Basilikum

n.B. Salz

Chef: Leonardo Pellacani

Zubereitung

Für 6 Personen

Die Paccheri in reichlich Salzwasser al dente kochen. In der Zwischenzeit zwei Knoblauchzehen in einer Pfanne mit etwas Olivenöl anbraten, die Pfanne nach einigen Minuten vom Herd nehmen, den Knoblauch entsorgen und die Crudaiola-Sauce einrühren. Die Paccheri abtropfen lassen und einige Minuten bei starker Hitze in der vorbereiteten Sauce schwenken. Mit geriebenem Schafskäse und ein paar frischen Basilikumblättern garnieren und sofort servieren.

Verarbeitung ohne Gluten

Verwenden Sie Nudeln, die als glutenfrei gekennzeichnet sind.

© 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)