PENNE DER SONNE



Menù-Zutaten

1 Confezione Salsa di melanzane (Auberginensauce) - C70K

50 g Olive Leccino “alla calabrese” - U91X

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

Zutaten

500 g Pennette rigate

1 Zehe Knoblauch

1 Frische Chilischote

n.B. Basilikum

n.B. Salz

Chef: Monica Copetti

Zubereitung

Für 6 Personen

Die Pennette in reichlich Salzwasser bissfest kochen. In einer Pfanne mit einem Esslöffel Öl die Knoblauchzehe anbraten (sie wird vor dem Anbraten der Nudeln weggeworfen). Den in Scheiben geschnittenen frischen Chili, die Kirschtomaten, die Auberginensauce und die Leccino-Oliven hinzufügen. Mit Salz würzen und frisches Basilikum hinzufügen. Die Nudeln abgießen und in der vorbereiteten Sauce mit etwas nativem Olivenöl extra schwenken. Die Nudeln auf die Teller verteilen und mit Basilikumblättern garnieren.

Verarbeitung ohne Gluten

© 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)