

PENNE MIT DATTELTOMATEN, BOTTARGA UND ZITRONENAROMA



Chef: Leonardo Pellacani

Zubereitung

Für 6 Personen

Die Penne in reichlich Salzwasser bissfest kochen. In der Zwischenzeit in einem Topf die Sauce aus Datteltomaten zusammen mit etwas Nudelkochwasser erhitzen. Die Zitronenschale abreiben, dabei darauf achten, dass nur der gelbe Teil entfernt wird. Die Mezze-Penne abtropfen lassen und in der Dattel-Tomatensauce schwenken. Die Nudeln auf die Teller verteilen und mit dem Rogen und der geriebenen Zitronenschale bestreuen.

Verarbeitung ohne Gluten

Verwenden Sie Nudeln, die als glutenfrei gekennzeichnet sind.

Menù-Zutaten

15 gr Bottarga di muggine (Bottarga von der Meeräsche) - 12Z
800 g. Sugo ai pomodorini datterini (Sauce aus Datteltomaten)
- CUOK

Zutaten

500 g Penne
n.B. Salz
1 Zitrone