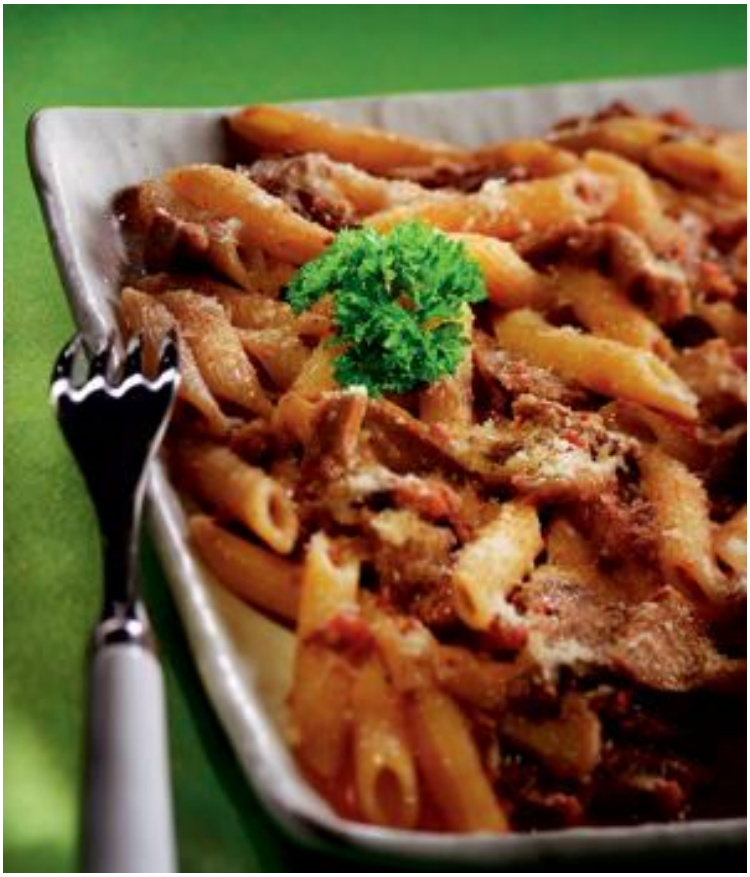
PENNE NACH ART DES SCHWEINEMETZGERS



Menù-Zutaten

100 g. Funghi porcini preparati (vorbehandelte Steinpilze) - GC1
200 g. Ragù del Norcino (Fleischsauce nach Art des Schweinemetzgers) - CT1
300 g. Funghi prataioli trifolati in asettico (Gedünstete Champignons, aseptisch zubereitet) - FE3
q.s. Olio extravergine di oliva (Natives Olivenöl extra) - EK5

Zutaten

500 g Penne rigate
1 Zwiebel
1 Selleriestange
n.B. Frische Petersilie
n.B. Parmigiano Reggiano
n.B. Salz und Pfeffer

Chef: Leonardo Pellacani

Zubereitung

Für 6 Personen

In einer Kasserolle die fein gehackte Zwiebel und den Sellerie in etwas Öl anbraten. Die Fleischsauce nach Art des Schweinemetzgers, die gedünsteten Champignons und die vorbehandelten Steinpilze hinzufügen. Mit Salz und Pfeffer würzen und mit gehackter Petersilie ergänzen. In der Zwischenzeit die Penne bissfest kochen und in der vorbereiteten Sauce schwenken. Die Konsistenz mit ein wenig Kochwasser anpassen. Die gewürzten Nudeln mit geriebenem Parmesankäse bestreuen 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)