PENNETTE NACH NORMA-ART



Chef: Monica Copetti

Menù-Zutaten

200 g. Gransalsa di melanzane (Gransalsa mit Auberginen) - ZK1
300 g. Pomodorina (Tomatensauce) - CA0K
q.b. Olio extravergine di oliva (Natives Olivenöl extra) - EKC

Zutaten

200 g Gesalzene Ricotta
n.B. Salz und Pfeffer
n.B. Frisches Basilikum
30 g Zwiebel
n.B. Geriebener Parmesankäse
500 g Penne rigate

Zubereitung

Für 6 Personen

Die Pennette in reichlich Salzwasser bissfest kochen. In der Zwischenzeit die Zwiebel in Ringe schneiden und in einer Pfanne mit etwas Olivenöl dünsten. Mit Salz und Pfeffer abschmecken und auf dem Herd beibehalten, dabei etwas von dem Nudelkochwasser dazugeben. Wenn die Zwiebel gar ist, die Auberginensoße hinzufügen und einige Minuten braten. Zum Schluss die Pomodorina und eine Julienne frisches Basilikum hinzufügen. Die Pennette abtropfen lassen und mit der vorbereiteten Sauce anrichten; mit geriebenem Parmesan bestreuen und zum Schluss die Ricotta-Würfel darauf verteilen. Mit ein paar frischen Basilikumblättern garnieren und sofort 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)