PENNONI MIT CREME AUS TALEGGIO G. U., ROMANESCO-BROKKOLI UND WALNUSSSAUCE



Menù-Zutaten

240 g Grancrema di Taleggio DOP (Grancrema mit Taleggio g. U.) - EQ1X

40 g Salsa alle noci (Walnusssauce) - C47

q.b. Paprika affumicata - 1262

Zutaten

320 g durch Bronzeformen gezogene Pennoni

160 g Romanesco-Brokkoli (+ 40 g zum Garnieren)

n.B. weißer Pfeffer

n.B. Salz

n.B. geräuchertes Paprikapulver

Chef: Maurizio Ferrari

Zubereitung

Rezept für 4 Personen

Die „Grancrema“ mit Taleggio g. U. erhitzen, den zuvor 5 Minuten lang blanchierten Romanesco-Brokkoli dazugeben und alles mit einem Pürierstab mixen.
Die Pennoni in kochendem Salzwasser garen, abgießen und mit der zuvor zubereiteten Sauce vermischen.
Die Nudeln auf Tellern anrichten und mit ein paar Romanesco-Brokkoli-Röschen, der Walnusssauce und etwas geräuchertem Paprikapulver garnieren.

© 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)