RIGATONI MIT MIESMUSCHELN UND PECORINO-KÄSE



Chef: Leonardo Pellacani

Menù-Zutaten

100 g Grancrema di Pecorino (Grancrema mit Pecorino) - KG1

q.s. Olio extravergine di oliva (Natives Olivenöl extra) - EK5

Zutaten

n.B. Salz und Pfeffer

n.B. Knoblauch

n.B. Frische Petersilie

500 g Rigatoni

900 g Miesmuscheln

Zubereitung

Für 6 Personen

Die Muscheln gründlich waschen. Etwas Olivenöl in einer Pfanne erhitzen, den gehackten Knoblauch und die Petersilie dazugeben und einige Minuten braten, dann die Muscheln hinzufügen und kochen, bis sie sich öffnen. In der Zwischenzeit die Rigatoni in reichlich Salzwasser al dente kochen. In einer Pfanne den Grancrema mit pecorino-Käse mit der zuvor gefilterten Kochflüssigkeit der Muscheln verdünnen. Die Rigatoni abtropfen lassen und mit der Pecorino-Creme vermischen; die Muscheln dazugeben und die Nudeln bei starker Hitze schwenken. Mit gehackter Petersilie bestreuen und mit Pfeffer würzen.

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)