

## SAFRAN-MILLEINFRANTI MIT ÈCACIOEPEPE-SAUCE, ACKERBOHNEN UND GEGRILLTER LIMETTEN-KRAKE



**Chef:** Maurizio Ferrari

### Zubereitung

Für 4 personen

Für die Zubereitung der frischen Milleinfranti Nudeln die Eier mit dem Grießmehl, Safranpulver und gehackter Petersilie zu einem Teig verkneten. Den Teig ausrollen und trocknen lassen. Für die Sauce das native Olivenöl extra mit den Schalotten und dem Knoblauch erhitzen, die Ackerbohnen, die Ècacioepepe-Sauce und zuletzt die Krake (die zuvor in Würfel geschnitten, in der Pfanne leicht angebraten und in Öl und Limette mariniert wurde) dazugeben. Die Nudelblätter mit den Händen in Stücke brechen und in reichlich kochendem Salzwasser garen. Abgießen und zur Sauce geben. Mit einem Kraken-Tentakel und ein paar Safranfäden garnieren.

### Menù-Zutaten

320g Ècacioepepe (Cacio-Käse-Pfeffersauce) - S4QX  
350g Polpo intero già cotto (Ganze Krake, bereits gekocht) - 1N9  
n.B. Olio extravergine di oliva (Natives Olivenöl extra) - EKC

### Zutaten

200g Grießmehl  
2 frische Eier  
n.B. frische gehackte Petersilie  
n.B. Salz und Pfeffer  
n.B. frische (tiefgekühlte) Ackerbohnen  
1 Limette  
n.B. Knoblauch  
n.B. Schalotten  
n.B. Safranpulver