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



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

Chef: Maurizio Ferrari

Zubereitung

Für 4 personen

Für die Zubereitung der frischen MilleinfrantiNudeln 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 srl - Dal 1932 Produttori Specialità Alimentari
Geschäftssitz/Produktion: Via Statale 12 n.102 - 41036 Medolla (MO) | Verwaltung: Via Concordia n.25 - 41032 Cavezzo (MO)