SCHARFE MAFALDE MIT SCHWARZEN OLIVEN UND TOASTBROT



Menù-Zutaten

100 g. Olio extravergine di oliva (Natives Olivenöl extra) - EK5
100 g. Olive Nostraline denocciolate (Leccino-Oliven, entsteint) - Z91
100 g. Pomodorina (Tomatensauce) - CA1
60 g. Condimento piccante tricolore (Dreifarbige scharfe Sauce) - B57

Zutaten

n.B. Petersilie
200g Toastbrot
600g Mafalde
n.B. Salz

Chef: Giovanni Pace

Zubereitung

Für 6 Personen

In reichlich Salzwasser die Mafalde al dente kochen. In der Zwischenzeit das Toastbrot würfeln, dann in einer beschichteten Pfanne mit einem Schuss Olivenöl extra vergine und den Petersilienstängeln toasten. Abkühlen lassen, dann die Petersilienstängel entfernen und die gerösteten Brotwürfel in einem Mixer mahlen. An diesem Punkt das restliche Öl in einem Topf erhitzen; die dreifarbige Soße, die zuvor gehackte Petersilie und etwas Nudelkochwasser dazugeben. Die Mafalde abtropfen lassen und in das vorbereitete Dressing geben, auch die Nostraline-Oliven einarbeiten. Die Nudeln auf den Tellern verteilen und mit etwas erhitzter Pomodorina und reichlich gemahlenem Toast bestreuen.

© 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)