SCIALATIELLI MIT SAUCE AUS KALABRESISCHER ‘NDUJA



Menù-Zutaten

60 g Salsa di ‘Nduja Calabrese (Kalabrische Sauce aus ‘Nduja-Rohwurst) - X60X

Zutaten

n.B. Frisches Basilikum

n.B. Mehl

30 g Rote Zwiebeln

90 g Scialatielli(Pastaformat)

Chef: Leonardo Pellacani

Zubereitung

Fur 1 Person

Die Scialatielli in reichlich kochendem Salzwasser garen. Die Zwiebel in feine Streifen schneiden, diese leicht in Mehl wälzen und in heißem Saatöl frittieren. Die kalabresische ‘Nduja-Sauce in eine Pfanne geben, die gegarten Scialatielli darin schwenken und die Nudeln unter Zugabe von etwas Kochwasser gut mit der Sauce vermengen. Auf dem Teller anrichten und mit der frittierten roten Zwiebel und frischem Basilikum 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)