SEDANINI MIT PECORINO-KÄSE UND ZUCCHINI



Menù-Zutaten

100 g Grancrema di Pecorino (Grancrema mit Pecorino) - KG1
360 g Gransalsa di zucchine (Gransalsa mit Zucchini) - BZ1
q.b. Preparato in polvere allo zafferano (Pulverzubereitung mit Safran) - B90

Zutaten

500 g Sedanini
n.B. Frischer Knoblauch
n.B. Frische Petersilie

Chef: Leonardo Pellacani

Zubereitung

Für 6 Personen

Die Sedanini in reichlich Salzwasser bissfest kochen. In der Zwischenzeit etwas Olivenöl in einem Topf erhitzen und den gehackten Knoblauch darin andünsten, die Zucchinisalsa, die Pecorinosalsa und den Safran hinzufügen. Die Sedanini abtropfen lassen und zusammen mit der vorbereiteten Würze auf dem Herd schwenken. Mit etwas gehackter Petersilie bestreuen und servieren.

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)