

SPAGHETTI MIT ARTISCHOCKEN UND BOTTARGA



Chef: Leonardo Pellacani

Zubereitung

Für 6 Personen

Die Spaghetti in reichlich gesalzenem Wasser kochen. Die Gransalsa mit Artischockenherzen mit einem Mixer pürieren und etwas natives Olivenöl extra, Petersilie, Knoblauch, Schnittlauch, Parmesankäse, Salz und Pfeffer hinzufügen. Die erhaltene Sauce mit dem Kochwasser der Spaghetti verdünnen. Nach dem Kochen die Spaghetti abgießen und mit der Sauce vermengen. Das Gericht mit etwas geriebener Bottarga vollenden und servieren.

Menù-Zutaten

200 g Gransalsa di cuori di carciofo (Gransalsa mit Artischockenherzen) - C1107

20 g Bottarga di muggine (Bottarga von der Meeräsche) - 12Z

Zutaten

500 g Spaghetti

n.B. Knoblauch

n.B. Petersilie

n.B. Schnittlauch

n.B. Parmesankäse

n.B. Salz und Pfeffer