SPAGHETTI MIT BARSCH UND EINER SAUCE AUS ROTEM PAPRIKA



Menù-Zutaten

180 g Crema di peperoni rossi (Rote Paprikacreme) - KN0K
500 g Ècernia - WG1X
nach Belieben Olio extravergine di oliva (Natives Olivenöl extra) - EK5

Zutaten

Knoblauch
Petersilie
500 g Spaghetti

Chef: Leonardo Pellacani

Zubereitung

Den klein gehackten Knoblauch und die Petersilie mit etwas Öl ein paar Sekunden in einer Pfanne anbraten. Sofort Ècernia (Barsch) und die Paprika-Creme zugeben und noch ein paar Minuten weiter erhitzen. In der Zwischenzeit die Spaghetti in reichlich Salzwasser garen. Die Nudeln bissfest abgießen, in die Pfanne geben und in der Sauce schwenken. Auf Tellern anrichten und einen Schuss Olivenöl hinzufügen.

© 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)