SPAGHETTI MIT CRUSCO-PAPRIKA, CREMIGEN SARDELLEN UND TARALLO-CRUMBLE



Menù-Zutaten

20 g Taralli classici (Klassische Taralli) - 584M
50 g Peperone Crusco solo con "Peperoni di Senise IGP" (Peperone Crusco nur mit Paprika „Peperone di Senise g.g.A.") - 5860
80 g Olio extravergine di oliva (Natives Olivenöl extra) - EKC

Zutaten

320 g durch Bronzeformen gezogene Spaghetti
1 Knoblauchzehe
30 g cremig zerdrückte Sardellen
n.B. Petersilie
Hippen
gebackener Schwarzkohl

Chef: Maurizio Ferrari

Zubereitung

Rezept für 4 Personen

Die Spaghetti in kochendem Salzwasser garen. 40 g Crusco-Paprika fein zerstoßen und mit nativem Olivenöl extra zu einer Emulsion verrühren.
Die Knoblauchzehe in einer Pfanne in etwas Öl anbraten, bis das Öl Geschmack annimmt, und den Knoblauch nach ein paar Minuten entfernen. Den Crusco-Paprika in die Pfanne geben, 30 Sekunden lang erhitzen und eine kleine Kelle Wasser hinzufügen.
Die Nudeln nach der Hälfte der Kochzeit abgießen und zur Crusco-Paprika-Creme in die Pfanne geben. Die Nudeln weiter in der Sauce garen und dabei von Zeit zu Zeit etwas Nudelkochwasser hinzufügen. Wenn die Nudeln al dente sind, die Sardellencreme unterrühren und die Spaghetti auf einem Teller anrichten. Mit den Hippen, gebackenem Schwarzkohl, Crusco-Paprika und Tarallo-Crumble 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)