SPAGHETTI MIT EMAZZANCOLLE IN ROTER SOSSE



Chef: Leonardo Pellacani

Menù-Zutaten

250 g Èmazzancolle - MJ1

350 g Crema di peperoni rossi (Rote Paprikacreme) - KN0K

n.B. Olio extravergine di oliva (Natives Olivenöl extra) - EK5

Zutaten

540 g Spaghetti

n.B. Salz

n.B. Zitronenthymian

n.B. Petersilie

n.B. Knoblauch

Zubereitung

Für 6 Personen

Die Spaghetti in ausreichend bemessenem, gesalzenem Wasser „al dente“ kochen. In der Zwischenzeit in einem Topf den Knoblauch in etwas nativem Olivenöl andünsten; die Creme aus roten Paprika hinzugeben, die zuvor mit etwas Konservierungsflüssigkeit der Garnelen verdünnt wurde. Mit gehackter Petersilie bestreuen und ein paar Minuten lang kochen. Vom Herd nehmen und die Garnelen unter die Soße mischen. Die Spaghetti in einem Nudelsieb abtropfen lassen und mit der zubereiteten Soße vermischen. Die Pasta auf den Tellern anrichten und mit Blättern von Zitronenthymian 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)