

SPAGHETTI MIT KALMAR-RAGOUT UND SPARGEL



Menù-Zutaten

240 g. Gransalsa di punte di asparagi (Gransalsa mit Spargelspitzen) - CY107
50 g. Grancrema di Pecorino (Grancrema mit Pecorino) - KG1
60 ml. Olio extravergine di oliva (Natives Olivenöl extra) - EK5

Zutaten

500 g Grobe Spaghetti
360 g Frische Kalmare
120 ml Weißwein
50 g Schalotte
1 Knoblauchzehe
n.B. Salz und Pfeffer

Chef: Tommaso Ruggieri

Zubereitung

Für 6 Personen

Die Spaghetti in reichlich kochendem Wasser bissfest kochen. In der Zwischenzeit die Kalmare putzen und in Scheiben schneiden. In einer Kasserolle das Olivenöl erhitzen und die gehackte Schalotte und die Knoblauchzehe darin anbraten; die Kalmare hinzufügen und bei starker Hitze anbraten. Mit Pfeffer und Salz würzen, dann mit Weißwein ablöschen und verdunsten lassen. Nun die Grancrema mit Pecorino und die Gransalsa mit Spargelspitzen einrühren, dann vom Herd nehmen. Die Spaghetti abgießen und einige Minuten in der vorbereiteten Sauce schwenken, zusammen mit etwas Kochwasser. Die Nudeln auf Tellern anrichten und heiß servieren.