SPAGHETTI MIT SEEIGELFLEISCH



Menù-Zutaten

2 confezioni Polpa di riccio di mare al naturale (Seeigelfleisch, natur) - MW9

q.b. Fumetto di Pesce (Fischfumet) - BP0

q.b. Knoblauch Scheiben - 1225

Zutaten

n.B. Petersilie

n.B. Weißwein

n.B. Sahne

12 Pachino-Tomaten

500 g Spaghetti

Chef: Leonardo Pellacani

Zubereitung

Die Spaghetti in reichlich Salzwasser bissfest kochen. In der Zwischenzeit den Knoblauch in einer Pfanne mit etwas nativem Olivenöl extra anbraten. Das zuvor gut abgetropfte Seeigelfleisch hinzufügen und anrösten lassen. Mit Fischfumet würzen. Nun die in Spalten geschnittenen Pachino-Kirschtomaten dazugeben und, ohne sie zu zerbrechen, weiter kochen; zum Schluss die Sauce mit etwas flüssiger Sahne binden. Die Spaghetti abgießen und in der vorbereiteten Sauce schwenken. Zum Schluss mit gehackter Petersilie bestreuen.

© 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)