SPAGHETTI QUADRATI MIT 'NDUJA SAUCE UND "GRANCREMA" MIT GORGONZOLA G.U.



Chef: Leonardo Pellacani

Menù-Zutaten

50 g Grancrema di Gorgonzola D.O.P. (Grancrema mit Gorgonzola g.U.) - KF1X

60 g Salsa di ‘Nduja Calabrese (Kalabrische Sauce aus ‘Nduja-Rohwurst) - X60X

q.b. Olio extravergine di oliva (Natives Olivenöl extra) - EK5

Zutaten

80 g Quadratische Spaghetti

10 g Tropeazwiebel

30 g Sahne

Geröstetes Brot mit Knoblauch und Petersilie

n.B. Chili

n.B. Gebratener Lauch

Zubereitung

Wir kochen die Spaghetti in reichlich Salzwasser.
Wir geben einen Tropfen Öl in eine Pfanne
und die in Scheiben geschnittene Tropea-Zwiebel
Nun braten wir die Zwiebel an
Sobald sie aufgeweicht ist, fügen wir die Sauce 'Nduja aus Kalabrien hinzu
Wir geben einen Tropfen Kochwasser hinzu
Wärmen für einige Minuten auf.
Wir gießen die Nudeln ab
Und braten sie an
Wir wärmen die "Grancrema" mit Gorgonzola g.U.
mit einem Tropfen Frischsahne.
In die Mitte des Tellers geben wir die Gorgonzolacreme
positionieren den Teigausstecher
und fügen die Spaghetti hinzu
wir entfernen den Teigausstecher
fügen geröstetes, mit Knoblauch und Petersilie gewürztes Brot hinzu
wir geben die gebratenen Chilis hinein
und schließen mit gebratenem Lauch ab.
Das Gericht ist fertig

© 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)