

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