# SPAGHETTONI MIT GERÄUCHERTEM SCHWERTFISCH, ZITRUSSAUCE UND KAPERN



## Menù-Zutaten

120g Pesce Spada Affumicato (trancio) (Geräucherter Schwertfisch im Stück) - 1X9
20g Capperini in olio extra vergine di oliva (Kapern, in nativem Olivenöl extra eingelegt) - XG7
30g Capperi sotto sale (Kapern in Salz) - U39
90g Salsa di agrumi (Zitrussauce) - BO0X

## Zutaten

320g über Bronze gezogene Spaghettoni
n.B. frischer Majoran
n.B. frische Petersilie

**Chef:** Maurizio Ferrari

## Zubereitung

Für 4 Personen

Die Spaghettoni in reichlich kochendem Salzwasser garen. In der Zwischenzeit die Schwertfischwürfel in einer Pfanne anbraten und etwas Kochwasser der Nudeln dazugeben. Die Spaghettoni abgießen und zur Sauce geben. Frische Majoranblätter und Kapern in Öl dazugeben und eine Minute schwenken. Vom Herd nehmen, die Zitrussauce und etwas frische Petersilie hinzufügen. Auf Tellern anrichten und mit entsalzten und anschließend frittierten Kapern 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)