SÜSSHOLZ-TAGLIATELLE MIT STÄNGELKOHL, SALSICCIA UND GERÖSTETEN PINIENKERNEN



Menù-Zutaten

160g Èfriarielli - B41

n.B. Olio extravergine di oliva (Natives Olivenöl extra) - EKC

Zutaten

160g Salsiccia (italienische Bratwurst)

15g Pinienkerne

30g Butter

2 Knoblauchzehen

1 frische Chilischote

n.B. Salz und Pfeffer

40g Pecorino Romano Käse

n.B. Süßholzwurzel-Pulver

(Für die sussholz-nudeln) 250g griffiges Mehl

(Für die sussholz-nudeln) 100g feines Grießmehl

(Für die sussholz-nudeln) 50g reine Lakritz, geschmolzen

(Für die sussholz-nudeln) 175g Eier

Chef: Maurizio Ferrari

Zubereitung

Für 4 personen

Für die Zubereitung der Süßholznudeln alle Zutaten (von Hand oder mit einem Mixer) zu einem glatten und gleichmäßigen Teig neten. In einem luftdichten Beutel mindestens zwei Stunden im Kühlschrank ruhen lassen. Den Teig ausrollen, zu Tagliatelle schneiden, diese trocknen lassen und an einem kühlen und trockenen Ort aufbewahren. Die Wurst und die Knoblauchzehe in etwas Öl in einer Pfanne anbraten, die Chilischote und den Stängelkohl dazugeben, mit Salz und Pfeffer würzen. Die Knoblauchzehe entfernen. Die Pinienkerne auf einem mit Backpapier ausgelegten Backblech im vorgeheizten Ofen bei 180 °C rösten. Die Tagliatelle in einem Topf mit reichlich kochendem Salzwasser garen, „al dente“ abgießen und zur Sauce geben, ein Stückchen Butter unterrühren. Die Tagliatelle auf Tellern anrichten und mit gehobeltem Pecorino-Käse, gerösteten Pinienkernen, Süßholzwurzel-Pulver und einem Spritzer nativem Olivenöl extra 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)