TAGLIATELLE MIT ÉMAZZANCOLLE UND ZUCCHINI



Menù-Zutaten

50 g Èmazzancolle - MJ1

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

q.b. Ènerodiseppia - WBQX

Zutaten

100 g Tagliatelle

20 g Zucchini

Salz und Pfeffer

n.B. Knoblauch

n.B. Petersilie

Chef: Leonardo Pellacani

Zubereitung

Wir garen die Tagliatelle in reichlich Salzwasser. In einer Pfanne braten wir Knoblauch mit wenig Öl an, geben die Zucchiniwürfel dazu und lassen sie mitbraten. Dann kommen die émazzancolle und ein bisschen Petersilie dazu. Wir lassen alles ziehen. Nun sind die Tagliatelle gekocht, wir gießen sie ab und geben sie zur Sauce. Wir schwenken alles in der Pfanne, damit die Tagliatelle die Sauce aufnehmen. #wirrichtendentelleran Den Tellerboden garnieren wir mit dem Pinsel mit énerodiseppia. Die Tagliatelle rollen wir auf und setzen sie in die Tellermitte. Dann geben wir die Sauce dazu. Zuletzt gehackte Petersilie, etwas natives Olivenöl extra und ein Blatt Petersilie. Unser Gericht ist fertig.

Verarbeitung ohne Gluten

© 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)