TAGLIATELLE MIT SPARGEL UND GARNELEN



Menù-Zutaten

20 g Dorati - TN1

20 g Èmazzancolle - MJ1

80 g Gransalsa di punte di asparagi (Gransalsa mit Spargelspitzen) - CY107

n.B. Olio extravergine di oliva (Natives Olivenöl extra) - EK5

Zutaten

n.B. Petersilie

n.B. Schalotte

100 g Tagliatelle

Chef: Leonardo Pellacani

Zubereitung

Die Tagliatelle in reichlich bemessenem, gesalzenem Wasser kochen. Die gehackte Schalotte mit ein wenig Olivenöl in einer hohen Pfanne anbraten. Die Gransalsa mit Spargel hinzugeben und leicht erhitzen. Das Öl der Kirschtomaten abtropfen lassen und die Tomaten dann zu dem Spargel geben. Die Garnelen abtropfen lassen und der Sauce hinzufügen. Mit der Flüssigkeit von Èmazzancolle die Konsistenz anpassen. Die Tagliatelle abgießen, mit der Soße vermischen und in der Pfanne schwenken. Mit einem Schuss rohem Olivenöl und gehackter Petersilie verfeinern.

© 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)