TAGLIATELLE MIT SPARGEL UND ROHSCHINKEN



Menù-Zutaten

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

Zutaten

350 g Tagliatelle
150 g Rohschinken
n.B. Schalotte
n.B. Parmesankäse, gehobelt

Chef: Leonardo Pellacani

Zubereitung

Für 6 Personen

Die Schalotte fein hacken und mit etwas nativem Olivenöl extra anbraten. Die Kirschtomaten hinzugeben und fünf Minuten lang auf kleiner Flamme kochen, dabei versuchen, sie mit Hilfe eines Löffels zu zerkleinern. Die Gransalsa mit Spargelspitzen und den in Julienne-Streifen geschnittenen Rohschinken unterrühren. Die Nudeln bissfest kochen und in der Sauce schwenken. Mit etwas nativem Olivenöl extra und ein paar dünnen Scheiben Parmesankäse abschließen.

© 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)