TAGLIATELLE MIT STEINPILZEN IN KÜRBISCREME



Menù-Zutaten

100 g. Crema di zucca (Kürbiscreme) - EC0K
500 g. Porcini a fette trifolati in asettico (In Scheiben geschnittene und gedünstete, aseptisch abgefüllte Steinpilze) - GQ1
q.b. Grancuoco granulare (Brühegranulat „Grancuoco“) - BH1

Zutaten

n.B. Salz
n.B. Petersilie
50 g Butter
100 g Speck
400 g Frische Tagliatelle

Chef: Leonardo Pellacani

Zubereitung

Für 6 Personen

In einer beschichteten Pfanne den in Streifen geschnittenen Speck anbraten. Dann die frischen Nudeln in reichlich Salzwasser bissfest kochen. In der Zwischenzeit die Steinpilze in einem Topf mit etwas Kochwasser von den Nudeln erhitzen. Währenddessen die Kürbiscreme mit drei Stück Butter auf dem Herd erwärmen, mit "Grancuoco" würzen und mit einem kleinen Schöpflöffel des Nudelkochwassers verdünnen und mit einem Stabmixer emulgieren. Nun die Nudeln abgießen und in der Pilzsauce schwenken, mit gehackter Petersilie abschmecken. Die Kürbiscreme auf den Tellern verteilen und die Tagliatelle in der Mitte anrichten. Mit knusprigen Speckstreifen und etwas gehackter Petersilie 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)