TAGLIATELLE NACH MARKEN-ART



Menù-Zutaten

200 g Polpavera taglio grosso (Grob geschnittenes Tomatenfruchtfleisch) - UT3
400 g. Funghi Porcini „al Funghetto“ (Steinpilze) - GO1X
q.b. Olio extravergine di oliva (Natives Olivenöl extra) - EK5

Zutaten

420 g Tagliatelle
400 g Frische italienische Wurst
50 ml Weißwein
2 Knoblauchzehen
n.B. Geriebener Pecorino-Käse
n.B. Frischer Thymian
n.B. Salz und Pfeffer

Chef: Leonardo Pellacani

Zubereitung

Für 6 Personen

Die Tagliatelle in reichlich Salzwasser bissfest kochen. In der Zwischenzeit die beiden Knoblauchzehen zerdrücken und in einer Pfanne mit etwas Öl und einem Thymianzweig anbraten. Knoblauch und Thymian herausnehmen und die zerbröckelte Wurst auf kleiner Flamme anbraten, dabei mit etwas Weißwein ablöschen. Die Pilze und das gewürfelte Tomatenfruchtfleisch dazugeben und die Sauce einkochen lassen. Mit Pfeffer und Salz abschmecken. Die Nudeln abgießen, mit der Sauce vermischen und mit geriebenem Pecorino-Käse verfeinern. Heiß servieren.

Verarbeitung ohne Gluten

Utilizzare Pasta e Salsiccia riportante in etichetta la dicitura senza glutine.

© 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)