TAGLIOLINI "AL NERO" MIT VENUSMUSCHELN UND DATTELTOMATEN



Menù-Zutaten

10 g Ènerodiseppia - WBQX

50 g. Sugo ai pomodorini datterini (Sauce aus Datteltomaten) - CU0K

q.b. Fumetto di Pesce (Fischfumet) - BP0

q.b. Olio extravergine di oliva (Natives Olivenöl extra) - EKC

Zutaten

n.B. Petersilie

n.B. Frischer Basilikum

20 g Kirschtomaten

n.B. Reismehl

25 g Eier

50 g Mehl

50 g Venusmuscheln

n.B. Knoblauch

Chef: Leonardo Pellacani

Zubereitung

Für 1 Portion

Für die Zubereitung des Teigs das Mehl auf einen Haufen geben, die Eier hinzufügen und Ènerodiseppia hinzufügen, um den Teig schwarz zu färben. Zunächst mit einer Gabel zusammenfügen, dann das Mehl von den Rändern her abklopfen und zur Mitte bringen. Reinigen Sie die Öffnung und helfen Sie mit einem Spatel, indem Sie von unten nach oben kneten. Kneten Sie den Teig mit den Händen, bis ein homogener Teig entstanden ist. Wenn der Teig fertig und glatt ist, wickeln Sie ihn in Frischhaltefolie ein und lassen ihn 30 Minuten ruhen. Mit etwas Mehl zerkleinern und mit Hilfe eines Nudelholzes ausrollen. Den Teig nach der klassischen Methode ausrollen und Nudeln formen. Wenn der Teig trocken ist, fügen Sie Reismehl hinzu, damit der Teig nicht klebt. Sobald die Nudeln fertig sind, kleine Nester formen. Die Nudeln in reichlich Salzwasser kochen, während die Sauce zubereitet wird. Die Muscheln mit Öl, Knoblauch und Petersilie anbraten. Wenn sie sich geöffnet haben, die Sauce aus Datteltomaten und den Fischfumet hinzufügen. Lassen Sie die Zutaten Geschmack annehmen und gießen Sie die Nudeln ab. Mit einem Coulis aus frischen Tomaten, Basilikumöl und einem Blatt frischer Petersilie abschließen.

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)