TAGLIOLINI MIT ZITRUSFRÜCHTEPESTO, GEISSELGARNELEN UND ZUCCHINI



Menù-Zutaten

120 g. Pesto di agrumi (Zitrusfrüchtepesto) - BO7

180 g. Èmazzancolle - MJ1

q.b. Olio extravergine di oliva (Natives Olivenöl extra) - EK5

Zutaten

400 g getrocknete Tagliolini

1 Orange

300 g Zucchini

60 g Schalotten

n.B. schwarzer Pfeffer

n.B. Salz

n.B. Minzblätter

Chef: Leonardo Pellacani

Zubereitung

Für 6 Personen.

Die Tagliolini in reichlich Salzwasser bissfest garen. In der Zwischenzeit etwas natives Olivenöl extra zusammen mit der in Scheibchen geschnittenen Schalotte in einer Pfanne erhitzen. Die gewürfelte Zucchini dazugeben und anbraten, dann die Geißelgarnelen, das Zitrusfrüchtepesto und die Flüssigkeit der Geißelgarnelen unterrühren. Salzen und pfeffern. Die Tagliolini abgießen und in der zubereiteten Sauce schwenken, mit Minzblättern aromatisieren. Auf den Tellern anrichten und mit etwas geriebener Orangenschale bestreuen.

© 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)