TAGLIOLINI NACH MARINARA-ART



Menù-Zutaten

450 g. Èmaremix - MZ1

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

70 g. Olio extravergine di oliva (Natives Olivenöl extra) - EK5

Zutaten

360 g Trockene Tagliolini

12 Garnelen

12 Miesmuscheln

600 g Eskariol

n.B. Frische Tomaten z.B. Pachino

n.B. Knoblauch

n.B. Wilder Fenchel

n.B. Petersilie

n.B. Weinessig

n.B. Salz

Chef: Leonardo Pellacani

Zubereitung

Für 6 Personen

Den Eskariol einige Minuten in kochendem Salzwasser blanchieren, das mit etwas Weinessig leicht gesäuert ist. Abtropfen lassen und vorsichtig ausdrücken, dann im Schneider mit einem Tropfen nativem Olivenöl extra pürieren. Auch die Pachino-Tomaten mit dem restlichen Öl pürieren. In einem Topf etwas natives Olivenöl extra zusammen mit einer Knoblauchzehe erhitzen und die zuvor gesäuberten Miesmuscheln hinzufügen und auf dem Herd öffnen lassen. Gleichzeitig in einer anderen Pfanne die restliche Knoblauchzehe in mehr nativem Olivenöl extra anbraten und die gut abgetropften Garnelen mit Èmaremix ein paar Minuten lang anbraten. Die Datteltomatensoße und etwas gehackte Petersilie dazugeben. Die geöffneten und aus der Schale genommenen Miesmuscheln dazugeben und die Konsistenz der Sauce durch Zugabe von etwas Kochwasser der Muscheln und der Èmaremix-Kochflüssigkeit anpassen. Die Nudeln in reichlich kochendem Wasser bissfest kochen und dann in der vorbereiteten Fischsauce schwenken. Vervollständigen Sie das Gericht mit ein paar Tropfen der Pachino-Kirschtomaten-Eskarolen-Creme, legen Sie das Nudelnest darauf und fügen Sie ein paar Fenchelbüschel hinzu.

© 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)