TAGLIOLINI PRIMAVERA



Menù-Zutaten

420 g Dadolata di verdure (Gewürfeltes Gemüse) - BS0K

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

Zutaten

720 g frische Tagliolini

2 Knoblauchzehen

Eine Prise Basilikum

Eine Prise Petersilie

1/2 Schalotte

Chef: Leonardo Pellacani

Zubereitung

Für 6 Personen

Olivenöl in eine Pfanne geben und die Schalotte und den Knoblauch andünsten. Die Knoblauchzehen herausnehmen, wenn sie angedünstet sind, und das gewürfelte Gemüse hinzufügen. In der Zwischenzeit die frischen Tagliolini in reichlich gesalzenem Wasser garen. Die Nudeln abgießen, in die Pfanne geben und wenige Minuten in der Gemüsesauce schwenken. Eine Handvoll gehackte Petersilie hinzufügen, auf den Tellern anrichten, mit einem Basilikumblatt garnieren und servieren. Je nach Belieben geriebenen Parmesan hinzufügen.

© 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)