TOMATEN-PASTAHERZEN MIT RADICCHIO UND SCAMORZA



Chef: Gianluca Galliera

Menù-Zutaten

100 g grob gehackt Salsa di radicchio rosso (Sauce aus rotem Radicchio) - C81
50 g Grancrema di Scamorza affumicata (Grancrema mit geräuchertem Scamorza) - E91
Doppio concentrato di pomodoro (Doppelt konzentriertes Tomatenmark) - UU1

Zutaten

150 g Ricotta-Frischkäse
30 g geriebener Parmesan
20 g Paniermehl (ungefähre Menge)
Salz und Pfeffer

Zubereitung

Pasta mit doppelt konzentriertem Tomatenmark
- 300 g Mehl Type 405
- 2 ganze Eier
- 50 g Doppio concentrato di pomodoro Menù (Doppelt konzentriertes Tomatenmark, Art.Nr. UU1)

© 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)