

## TOMATEN-PASTAHERZEN MIT RADICCHIO UND SCAMORZA



**Chef:** Gianluca Galliera

### 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-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