TONNARELLI ÈCACIOEPEPE MIT GEHACKTEN PISTAZIEN UND GARNELEN-TATAR



Menù-Zutaten

20g Granella di pistacchio (Gehackte grüne Pistazien) - 7084X

240g Ècacioepepe (Cacio-Käse-Pfeffersauce) - S4QX

q.b. Pepe nero intero - 1240

Zutaten

320g Tonnarelli (Pastaformat)

120g Tatar von roten Garnelen

n.B. schwarzer Pfeffer

n.B. Keimlinge

Chef: Maurizio Ferrari

Zubereitung

Für 4 Personen

Die Tonnarelli in reichlich kochendem Salzwasser garen. In der Zwischenzeit die Käse-Pfeffersauce Ècacioepepe mit etwas Nudelwasser in einer Pfanne erhitzen. Die Tonnarelli abgießen und zur Sauce geben, eine Minute darin schwenken und auf einem Teller anrichten. Mit einem Klößchen GarnelenTatar, frisch gemahlenem schwarzem Pfeffer, gehackten Pistazien und ein paar Keimlingen garnieren.

© 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)