TONNARELLI MIT ZACKENBARSCH, ZITRONENSCHALEN UND PIZZUTTELLO-TOMATEN



Chef: Giovanni Pace

Menù-Zutaten

100 g. Ècernia - WG1X
10 ml. Olio extravergine di oliva (Natives Olivenöl extra) - EKC
20 g. Mini Red - Pomodori Pizzutello semisecchi pelati in olio (halbgetrocknete geschälte Pizzutello Tomaten) - XN1X

Zutaten

80 g Tonnarelli
10 ml Knoblauchöl
5 g Zitronenschalen
n.B. Salz und Pfeffer
n.B. Petersilie

Zubereitung

Für 1 Person

Die Tonnarelli in reichlich Salzwasser kochen. Aus den Mini Red-Tomaten ein Concassé zubereiten. In der Zwischenzeit in einer Pfanne die Petersilie mit dem Knoblauchöl würzen. Den Zackenbarsch hinzufügen, einige Minuten erhitzen und die Tonnarelli hinzufügen. Die Zitronenschale direkt in die Pfanne geben und ein paar Minuten braten. Servieren und das Gericht mit dem Tomatenconcassé abrunden.

© 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)