TORCHIETTI MIT GERÄUCHERTEM SCHWERTFISCH, BULLHORN-PAPRIKA UND TOMATEN



Menù-Zutaten

200g Dorati - TN1

250g Datterini gialli interi in succo (Gelbe Datteltomaten im Saft) - XM1X

250g Pesce Spada Affumicato (trancio) (Geräucherter Schwertfisch im Stück) - 1X9

n.B. Olio extravergine di oliva (Natives Olivenöl extra) - EKC

n.B. Semi di sesamo (Sesamsamen) - R00

Zutaten

300g Torchietti (Pastaformat)

80g rote Zwiebeln

n.B. Knoblauch

150g Bullhorn-Paprika

n.B. Salz und Pfeffer

Chef: Maurizio Ferrari

Zubereitung

Für 4 Personen

Den geräucherten Schwertfisch in dünne Scheiben schneiden (mindestens 8 Scheiben zum Garnieren beiseitelegen). Den Schwertfisch in einer Pfanne in ein wenig Olivenöl knusprig braten, dann beiseitestellen. Das restliche Olivenöl in einer Pfanne erhitzen, die roten Zwiebeln, den Knoblauch und die Paprika hinzufügen, auf kleiner Flamme dünsten und mit Salz und Pfeffer würzen. Vom Herd nehmen, die Schwertfischscheiben und die Tomaten von Menù (Dorati und Gelbe Datteltomaten) dazugeben. Die Nudeln in einem Topf mit reichlich Salzwasser kochen, abgießen, wenn sie „al dente“ sind, und mit der Sauce vermischen. Wenn nötig, etwas vom Kochwasser unterrühren, dann mit dem restlichen knusprigen Schwertfisch und etwas Sesam 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)