TORTIGLIONI MIT DRACHENKOPF UND DATTELTOMATEN



Menù-Zutaten

180 g Sugo ai pomodorini datterini - CU0K

q.b. Olio extravergine di oliva - EKC

Zutaten

n.B. Petersilie

n.B. Knoblauch

500 g Tortiglioni

Chef: Leonardo Pellacani

Zubereitung

Wir kochen die Pasta in reichlich kochendem Salzwasser. In einer Pfanne braten wir ein wenig gehackten Knoblauch leicht in etwas Öl an, geben die Petersilie, den Drachenkopf und die Datteltomaten dazu. Ideal für die Zubereitung von Pastagerichten, Suppen und als Füllung für frische Pasta. Wir verrühren alles und würzen mit geriebenem Pfeffer. Nun ist die Pasta gegart, wir geben sie zur Sauce und schwenken alles in der Pfanne. Die Pasta setzen wir in die Tellermitte. Wir garnieren sie mit einem Petersilienblatt, frisch geriebenem Pfeffer und etwas Öl.

Das Gericht ist fertig!

© 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)