

TORTIGLIONI MIT DRACHENKOPF UND DATTELTOOMATEN



Menù-Zutaten

180 g Sugo ai pomodorini datterini - CU0K
480 g Escorfano - WF1
q.b. Olio extravergine di oliva - EKC

Zutaten

n.B. Petersilie
n.B. Knoblauch
500 g Tortiglioni

Chef: Leonardo Pellaconi

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!