TORTIGLIONI MIT WURST, BRENNNESSELN UND KNUSPRIGEN ARTISCHOCKEN



Menù-Zutaten

125 g Salsa all'ortica (Brennnesselsauce) - EL7

2 Carciofi alla Giudia - HD307

n.B. Olio extravergine di oliva (Natives Olivenöl extra) - EK5

Zutaten

n.B. Salz und Pfeffer

200 ml Sonnenblumenöl

1 Knoblauchzehe

25 g Schalotte

50 g Feiner Hartweizengrieß

50 ml Weißwein

90 g Gereifter Ricotta

300 g Magere Wurst

500 g Grobe Tortiglioni

Chef: Tommaso Ruggieri

Zubereitung

Für 6 Personen

Die Tortiglioni in reichlich Salzwasser bissfest kochen. In der Zwischenzeit den pochierten Knoblauch in einer Pfanne mit etwas Olivenöl anbraten, dann die Zehe herausnehmen und die gehackte Schalotte dazugeben und anbraten lassen. Die gehackte Wurst dazugeben und mit dem Weißwein und etwas von dem Nudelwasser ablöschen. Bevor man den Topf vom Herd nimmt, die Brennnesselcreme und den geriebenen, gereiften Ricotta hinzufügen. Nun die Artischocken auf jüdische Art in vier Teile teilen, in Grieß tauchen und in reichlich kochendem Kernöl frittieren. Die Nudeln abgießen und in der vorbereiteten Sauce schwenken, dann auf die Teller geben. Mit den gebratenen Artischocken und dünnen Scheiben gereiften Ricotta garnieren.

Verarbeitung ohne Gluten

© 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)