TRENETTE MIT THUNFISCH, KAPERN UND OLIVEN



Chef: Monica Copetti

Menù-Zutaten

200 g. Condimento piccante tricolore (Dreifarbige scharfe Sauce) - B57
300 g. Tonno in olio di girasole (Thunfisch in Sonnenblumenöl) - MB0
30 g. Capperini in olio extra vergine di oliva (Kapern, in nativem Olivenöl extra eingelegt) - XG7
40 g. Olive taggiasche denocciolate (Taggiasca-Oliven, entsteint) - XL1
50 g. Dorati - TN1
q.b. Olio extravergine di oliva (Natives Olivenöl extra) - EKC

Zutaten

50 ml Weißwein
500 g Linguine

Zubereitung

Für 6 Personen

Die Trenette-Nudeln in reichlich kochendem Salzwasser kochen. In der Zwischenzeit die Thunfischsauce zubereiten; die gehackte Zwiebel in etwas nativem Olivenöl extra zusammen mit der Knoblauch-, Öl- und Chilimischung und einem Sardellenfilet anbraten. Den Thunfisch in Bröseln und die entsteinten Taggiasca-Oliven dazugeben. Abschmecken und mit einem halben Glas Weißwein ablöschen. Den Wein verdampfen lassen und die Kapern in nativem Olivenöl extra und die Kirschtomaten hinzufügen. Die Sauce kochen lassen und bei Bedarf einige Kellen Nudelwasser hinzufügen. Die Trenette-Nudeln bissfest kochen und in die Sauce geben. Unter Rühren anbraten und mit gehackter frischer Petersilie bestreuen. Mit einem Spritzer nativem Olivenöl extra servieren.

© 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)