TROCCOLI MIT ZUCCHINI, GARNELEN UND KÄSE-PFEFFER-SAUCE



Menù-Zutaten

10 g Ècacioepepe (Cacio-Käse-Pfeffersauce) - S4QX

45 g Èmazzancolle - MJ1

80 g Gransalsa di zucchine (Gransalsa mit Zucchini) - BZ1

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

Zutaten

80 g Troccoli (Nudelformat)

n. B. Salz

n. B. gehackter Knoblauch

n. B. gehackte Petersilie

n. B. Sprossen

Chef: Tommaso Ruggieri

Zubereitung

FÜR 1 PERSON

Öl in eine Pfanne geben und den klein gehackten Knoblauch andünsten. Die „Gransalsa“ mit Zucchini und die Geißelgarnelen Èmazzancolle dazugeben. Ein paar Minuten kochen lassen, salzen und Petersilie hinzufügen. Die Troccoli in reichlich kochendem Salzwasser garen. Die abgegossenen Troccoli in der Zucchini-Garnelen-Sauce schwenken. Die erwärmte Käsesauce Ècacioepepe auf dem Teller verteilen und die dampfenden Troccoli darauf anrichten. Das Gericht mit Petersilienöl und Sprossen 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)