

TROCCOLI MIT ZUCCHINI, GARNELEN UND KÄSE-PFEFFER-SAUCE



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 abgossenen 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-Zutaten

10 g Ècacioepepe (Cacio-Käse-Pfeffersauce) - S4QX
45 g Èmazzancolle - MJ1
80 g Gransalsa di zucchini (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