TROFIE MIT DRACHENKOPF, TAGGIASCA-OLIVEN UND MINI RED



Menù-Zutaten

180 g Mini Red - Pomodori Pizzutello semisecchi pelati in olio (halbgetrocknete geschälte Pizzutello Tomaten) - XN1X
30 g Olive taggiasche denocciolate (Taggiasca-Oliven, entsteint) - XL1
Olio extravergine di oliva (Natives Olivenöl extra) - EK5

Zutaten

Knoblauch
Petersilie

Chef: Leonardo Pellacani

Zubereitung

Olivenöl in eine Pfanne geben und den klein gehackten Knoblauch andünsten. Sobald der Knoblauch angedünstet ist, die gehackte Petersilie und die Sauce Èscorfano (Drachenkopf) zugeben. Umrühren und ein paar Minuten lang erhitzen. In der Zwischenzeit die Trofie (gedrehte Nudeln) in reichlich Salzwasser garen, abgießen und ein paar Minuten in der Sauce schwenken. Auf Tellern anrichten, eine Handvoll gehackte Petersilie und etwas natives Olivenöl extra hinzufügen und 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)