

TROFIE MIT DRACHENKOPF, TAGGIASCA-OLIVEN UND MINI RED



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-Zutaten

180 g Mini Red - Pomodori Pizzutello semiseccchi pelati in olio (Mini Red, halbgetrocknete geschälte Pizzutello Tomaten) - XN1X

30 g Olive taggiasche denocciolate (Taggiasca-Oliven, entsteint) - XL1

480 g Èscorfano - WF1

Olio extravergine di oliva (Natives Olivenöl extra) - EK5

Zutaten

Knoblauch

Petersilie