

Taglierini Finocchiona alla Barese

Viani



Schmale Eierbandnudeln mit Fenchelsalami

ZUTATEN FÜR 2 PERSONEN:

250 g Taglierini
1 Brokkoli
100 g Fenchelsalami
100 g Provolone
½ Peperoni
1 Knoblauchzehe
Olivenöl
Salz, Pfeffer

ZUBEREITUNG

Brokkoli in Röschen schneiden und mit Taglierini 4 Minuten in Salzwasser al dente kochen, danach abgießen. Gehackte Peperoni sowie Knoblauch in Olivenöl anbraten. Anschließend in Streifen geschnittene Fenchelsalami hinzugeben und 3 Minuten mitbraten. Brokkoli, Taglierini sowie Provolone hinzugeben und untermischen. Nach Geschmack mit Pfeffer würzen.



FRISCHE
TAGLIERINI



SALAME
FINOCCHIONA



PROVOLONE VALPADANA DOP
PICCANTE