

Rezeptvorschläge

Spaghetti Primavera

Olivenöl extra vergine / Knoblauch / Cherry Tomaten / Rucola / Pinienkerne
Salz / Parmesan



Frische "Linguine" al Tonno

Olivenöl extra vergine / Zwiebel / Tomaten / Thunfisch / Olive Taggiasche
Salzkapern / Weißwein / Petersilie



Tortiglioni "Chilli" all'Amatriciana

Olivenöl extra vergine / Zwiebel / Guanciale / Weisswein / Chili / Pelati / Pecorino
Romano



Tagliatelle ai Funghi

Olivenöl extra vergine / Zwiebel / Champignons / Austernpilze / Tomatensauce
oder Kirschtomaten / Petersilien



Pappardelle alla Toscana

Olivenöl extra vergine / Salsiccia (Rohbratwurst) / - Zwiebel / Karotten -
Stangensellerie Rotwein / Tomatenmark / Lorbeerblätter / Fenchelsamen



Gnocchetti "RUBINO" al Gorgonzola

Butter / Lauch / Zwiebel / Weisswein / Gorgonzola / Sahne / Petersilie



Frische "Casarecce all'uovo" mit Salbei

Butter - Frische Salbei - Frisch geriebener Parmesan -
Schwarzer Pfeffer nach Geschmack



Spaghetti mit Garnelen und Fermentierte Knoblauch

Olivenöl extra vergine / Knoblauch / Schwarzknoblauch / Chili / Garnelen /
Weisswein / Nudelwasser



Casarecce Chili mit Basilikum Pesto und Schwarztrüffel

Die Pasta Manufaktur in Feldkirchen Tel. 0660 3102020

Mit kulinarischen Grüßen Nocera Giuseppe