

CONCHIGLIONI FELICETTI MONOGRANO MATT MIT PFIFFERLINGEN UND BURRATA

CONCHIGLIONI FELICETTI MONOGRANO MATT CON FINFERLI E BURRATA

ZUTATEN\ INGREDIENTI

500 g Pfifferlinge	½ Zwiebel
100 g Burrata	Butterschmalz
Petersilie	Brühe
1 rote Knoblauchzehe	Salz und Pfeffer

500 g finferli	½ cipolla
100 g burrata	1 noce di burro chiarificato
prezzemolo	brodo
aglio rosso	sale, pepe

ZUBEREITUNG\ PREPARAZIONE

Ein Stückchen Butterschmalz in einer Pfanne erhitzen. Die gehackte Zwiebel darin dünsten und die geputzten Pfifferlinge dazugeben.

Pfifferlinge anbraten und sie 10 Minuten lang kochen lassen.

Mit Salz und Pfeffer abschmecken und die gedrückte Knoblauchzehe hinzufügen.

Mit etwa Brühe verdünnen und die Pilze noch 20–25 Minuten lang köcheln lassen.

Wenn die Pilze fast gekocht sind, die fein gehackte Petersilie und ein bisschen Butter unterrühren.

Die Conchiglioni kochen (ca. 14 Minuten), abtropfen und dann noch warm mit den Pfifferlingen mischen.

Abschließend die gewürfelte Burrata dazugeben.

Sciogliere una noce di burro.

Far appassire nel burro la cipolla tritata finemente e aggiungere i finferli puliti.

Far rosolare e cuocere i funghi per circa 10 minuti.

Aggiungere sale, pepe e uno spicchio d'aglio schiacciato.

Allungare con un po' di brodo e proseguire la cottura per altri 20/25 minuti.

Poco prima di spegnere la fiamma aggiungere un fiocco di burro e una spolverata di prezzemolo tritato.

Cuocere i conchiglioni per ca. 14 minuti, scolarli e unirli ai finferli trifolati.

Aggiungere la burrata tagliata a pezzetti.



MITTELMEDIO



40'



4 Personen



Restaurant Traminerhof

Tel. +39 0471 860 384
www.traminerhof.it



Doriano Chiavelli

