



CHIARELLO

Olio extra vergine
di olivia



Pasta con la Mollica

Zutaten

- 350 g Teigwaren (z.B. Tagliatelle)
- 500 g reife Tomaten
- 100 g Sardellen
- 60 g Paniermehl (trockenes Weissbrot zermörsert oder in grobe Stücke geteilt, kurz/grob gemixt)
- Petersilie, Knoblauchzehen (nach Belieben)
- Olivenöl extra vergine
- Salz & Pfeffer

Zubereitung

Teigwaren al dente kochen.

Gleichzeitig in einer Pfanne Knoblauch und Sardellen in Olivenöl andünsten, Tomaten in kleinen Würfelstücken und die Petersilie dazugeben, mit Pfeffer und Salz würzen, mischen und auf kleiner Hitze köcheln lassen.

In einer zweiten Pfanne Paniermehl in wenig Olivenöl unter ständigem Rühren goldbraun anbraten. Teigwaren auf Teller anrichten, Tomaten-Sauce darüber geben und mit Paniermehl bestreuen – oder in einer Schüssel Tomaten-Sauce unter Teigwaren mischen, dann Paniermehl darüber streuen und sofort servieren.