



# CHIARELLO

Grünes Gold aus der Chiarello-Olive



## Pasta ca muddica, pesto di rucola e alici von Franky's Kitchen

### Zutaten

- 400 g Spaghetti
- 100 g Rucola
- 2 bis 3 Esslöffel Olivenöl CHIARELLO
- 100 g Parmesan
- 50 g Pinienkerne
- 1 Knoblauchzehe
- Salz
- Alici (Sardellenfilets im Öl)
- Peperoncino frisch
- Muddica (Paniermehl oder altes, ausgetrocknetes, geriebenes Brot)

### Zubereitung

#### Pesto

Rucola, Olivenöl CHIARELLO, 1/2 Knoblauchzehe und Pinienkerne zusammen im Mixer pürieren. Danach Parmesan daruntermischen. Hinweis: Parmesan nicht mixen, sonst kann er bitter werden.

#### Pasta

1. Pasta «al dente» kochen.
2. Olivenöl CHIARELLO in einer Pfanne auf mittlerer Stufe heiss werden lassen.
3. Ca. 2 Minuten bevor die Teigwaren gar sind, die Sardellenfilets, Rucola-Pesto sowie ein bisschen Peperoncino in die Pfanne geben und durchschwenken.
4. Die Pasta mit ein bisschen Kochwasser in die Pfanne geben und alles gut durchschwenken. Die Hälfte des Paniermehls dazugeben und nochmals durchschwenken.
5. Pasta in einem tiefen Teller anrichten und mit der restlichen «Muddica» bestreuen sowie mit Olivenöl CHIARELLO beträufeln. Buon appetito!