

Barilla

Professional

Penne Rigate mit Rindfleisch, Artischocken und Majoran

Hauptspeise

Fleischgerichte

Nudelgerichte

Zubereitung

Das Rindfleisch in kleine Würfel schneiden, salzen und mit einer Knoblauchzehe in Olivenöl 2 Minuten rosa anbraten. Auf die Seite geben. Artischocken säubern, harte Blätter und den Stamm entfernen, halbieren, den inneren Teil entfernen und in kleine Stücke schneiden. Diese dann, einige Minuten in Zitronenwasser legen, danach abwaschen, mit dem Rindfleisch vermengen und ca. 2 Minuten köcheln lassen. Sie sollen dabei jedoch knackig bleiben. Die al dente gekochten Pennette Rigate beifügen, vorsichtig vermischen und in mit Majoran dekorierten Tellern anrichten.



Zutaten

320 g Integrale Pennette
Rigate

300 g Rindfleisch

2 Stk. Artischocken

1 Stk. Knoblauchzehe

1 Stk. Zitrone

20 ml natives Olivenöl extra

Majoran, Salz