Nah&Frisch



Barilla Austria GmbH | Professional

Penne Rigate all' arrabiata mit knusprigem Parmaschinken

Hauptspeise | Fleischgerichte | Italienisch | Nudelgerichte

Zubereitung

Den Schinken auf einem mit Backpapier ausgelegten Backblech im Backofen bei 120° C knusprig werden lassen. Barilla Penne Rigate in reichlich Salzwasser „al dente“ kochen. Olivenöl in einer Pfanne erhitzen, gewürfelte Zwiebel und Knoblauch 1–2 Minuten anschwitzen. Chili (halbiert und in Ringe geschnitten) und Oliven dazugeben, mit Salz und Pfeffer aus der Mühle würzen. Anschließend Barilla Sugo Arrabbiata mit in die Pfanne geben und kurz erhitzen. Penne mit Sugo vermischen und mit gehobeltem Pecorino garnieren.

Zutaten

- 350 g Barilla Penne Rigate
- 1 Glas Barilla Sugo Arrabbiata
- 6 Scheiben Parmaschinken
- 2 EL natives Olivenöl extra
- 1 rote Zwiebel
- 1 Knoblauchzehe
- 1 rote Chilli
- 3-4 EL schwarze, entsteinte Oliven
- Salz und Pfeffer
- 2 EL fein geschnittene Blattpetersilie
- Pecorino-Käse, frisch gehobelt