

GEFÜLLTE FIOCCHI SCHLEIFEN MIT KÄSE UND BIRNE

Die Fiocchii werden in kochendes Salzwasser gegeben. Wenn das Wasser wieder zum Kochen einsetzt, 4 bis 5 Minuten aufkochen.



Fiocchi

FORMAGGIO E PERE

Fiocchi mit Milchcreme, mildem Schinken julienne und Hühnerfilets an Marsala

400 g	400 g Fiocchi
¼ l	Sahne
160 g	milder Schinken
100 g	Hühnerbrust in Filets geschnitten
50 g	trockener Marsala
30 g	Parmesan Reggiano
50 g	Butter
	Öl extravergine
	Salz, Pfeffer
	Thymianblätter

Den Schinken in Streifen schneiden und in Öl anbräunen. Die Hühnerbrüste werden vorsichtig in Öl gekocht, gesalzen und gepfeffert. Zuletzt mit Marsala bespritzt. Nun werden Schinken und Sahne zugefügt.

Die Fiocchis werden in viel Salzwasser gekocht und abgossen.

Die warme Soße über die Fiocchis geben und mit Parmesan und Thymianblättern anrichten.

Fiocchi – Appetithäppchen

220 g (20 Stk.)	Fiocchi
1 Liter	Öl zum frittieren
50 g	Honig
50 g	Rhabarberkonfitüre
50 g	flüssige Schokolade
50 g	Balsamicoessig
50 g	englische Zitronencreme

Das Öl zum frittieren erhitzen. Die gefrorenen Schleifen 2 bis 3 Minuten frittieren.

Das Öl gut abtropfen lassen. Die süße Soße in kleine Schüsselchen füllen und alles servieren.

Fiocchi mit Mascarpone, Pinien und Zitronenkräutern

400 g	Fiocchis
200 g	Mascarpone
50 g	Pinienkerne
30 g	Butter
10	Blätter Zitronenkräuter
	Salz

Die Pinienkerne in Butter anrösten, 6 Zitronenblätter und 2 Esslöffel Wasser dazugeben. Mascarpone auflösen und salzen. Die Fiocchis in Salzwasser abkochen und abgießen. Das Ganze wird mit der Mascarpone-Creme serviert. Das Gericht wird mit Zitronenkrautblättern angerichtet.