

Spaghetti cinque pi



Rezept für 4 - 6 Portionen

Einkaufsliste

- 3 dl Rahm
- 1 Dose Pellati 300 g
- 1/2 Bund Peterli
- 3 EL Tomatenpüree
- 1 EL Salsa Pronta
- Salz
- Pfeffer
- 100 g Parmesan gerieben
- 500 g Spaghetti

Cognac

Woher der Name Cinque Pi (Fünf P)

Diese Sauce hat den Namen von den 5 Hauptzutaten:

- Panna (Rahm)
- Pomodoro (Tomate)
- Prezzemolo (Peterli)
- Parmigiano (Parmesankäse)
- Pepe (Pfeffer)

Zubereiten

- a 1/2 Bund Peterli sehr fein hacken.
- b 3 dl Rahm in Pfanne geben.
- c 3 Tomaten (während Saison frische) gewürfelt begeben oder 1 kleine Büchse gewürfelte Pellati (Abtropfgewicht ca. 300 gr.)
- d Fein gehackter Peterli begeben.
- e 3 Esslöffel Tomatenpüree und Salz dazugeben.
- f 1 Esslöffel Salsa Pronta aus Tube dazugeben.
- g Alles bei mittlerer Hitze leicht köcheln lassen.
- h Mit dem Stabmixer alles pürieren.
- i 100 gr Parmesan daruntermischen und das Ganze mit frischem Pfeffer abschmecken.
Kenner geben ganz wenig Cognac dazu, das gibt ein spezielles Aroma!
- k Al dente gekochte, heiße Spaghetti zusammen mit der Sauce in einer hohen Pfanne vermischen.
- l Spaghetti auf vorgewärmtem Teller servieren und nach belieben noch etwas Parmesan und Pfeffer darüber streuen.