



Gebratener Grüner Spargel im Speckmantel mit Sugo

Asparago in cappotto della pancetta

困难度: Mittel

份量: 4 Portionen

时间: 45 min.



Schon die Römer liebten grünen Spargel. Das delikate Gemüse kommt heute meist aus der Provinz Foggia in Apulien. Der ideale Erntezeitpunkt sind die Monate Mai und Juni.

Die beliebte Variante im Speckmantel schmeckt mit fruchtigem Sugo besonders köstlich.

„Asparago in cappotto della pancetta con sugo pomodori“ oder auf Deutsch: gebratener grüner Spargel im Speckmantel. Wer vielleicht keine Zeit für ein aufwendiges Risotto mit grünem Spargel hat, das grüne Stangengemüse aber trotzdem genießen möchte, ist hier genau richtig. Ruckzuck zubereitet – als Hauptgericht oder Beilage zu anderen italienischen Gerichten. Molto delizioso!

Zutaten

20 Stangen grüner Spargel (ca. 850 g)
1 Packung ORO di Parma Sugo Tradizionale
Tomatensauce (400 g)
10 dünne Scheiben geräucherter Frühstücksspeck
3–4 EL Olivenöl
1 Knoblauchzehe
1 Chilischote
1/2 Zitrone
50 g Butter
Salz und Pfeffer aus der Mühle

Schritt 1: Die Vorbereitung

Den Spargel für etwa 3 Minuten in Salzwasser garen. Anschließend je eine Spargelstange fest mit einer Scheibe Speck umwickeln. Danach Olivenöl in einer Pfanne erhitzen und den Spargel für ca. 4 Minuten anbraten – wenn er kross und knusprig ist, ist er fertig.

Schritt 2: Die Tomatensauce

Knoblauch und Chili in einem Topf mit etwas Olivenöl anbraten. Das ORO di Parma Sugo Tradizionale dem Topf hinzufügen und erwärmen. Anschließend mit Salz und Pfeffer abschmecken und je nach Geschmack würzen.

Verwendete Produkte:



Diese und weitere leckere Rezeptideen findest du auf:

www.orodiparma.de/italienische-rezepte