



Gebratener Grüner Spargel im Speckmantel mit Sugo

Asparago in cappotto della pancetta



Mittel



4 Portionen



45 min.



Schon die Römer liebten grünen Spargel. Das delicate 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:

