

# Taglierini Finocchiona alla Barese

*Viani*



# Schmale Eierbandnudeln mit Fenchelsalami

## ZUTATEN FÜR 2 PERSONEN:

250 g Taglierini  
1 Brokkoli  
100 g Fenchelsalami  
100 g Provolone  
½ Peperoni  
1 Knoblauchzehe  
Olivenöl  
Salz, Pfeffer

## ZUBEREITUNG

Brokkoli in Röschen schneiden und mit Taglierini 4 Minuten in Salzwasser al dente kochen, danach abgießen. Gehackte Peperoni sowie Knoblauch in Olivenöl anbraten. Anschließend in Streifen geschnittene Fenchelsalami hinzugeben und 3 Minuten mitbraten. Brokkoli, Taglierini sowie Provolone hinzugeben und untermischen. Nach Geschmack mit Pfeffer würzen.



FRISCHE  
TAGLIERINI



SALAME  
FINOCCHIONA



PROVOLONE VALPADANA DOP  
PICCANTE