# CREMIGER GELBER PAPRIKA-MAISGRIESS MIT JAKOBSMUSCHELN IM SPECKMANTEL

**QimiQ VANTAGGI**

- Sämige Konsistenz im Handumdrehen
- Vermindert Flüssigkeitsaustritt
- Einfache und schnelle Zubereitung

15

semplicement

## INGREDIENTI PER 10

| | |
|---|---|
| **670 g** | QimiQ Sauce Base |
| **1.2 kg** | Conchiglia di San Giacomo, fresca |
| **250 g** | Lardo, |
| **450 g** | Semoliino di mais, |
| **200 g** | Peperoni gialli, |
| **500 g** | Peperoni gialli, |
| **670** | Aqua |
| **350 g** | , zerkleinert [z.b. Mozzarella] |
| **100 g** | Erba cipollina |
| **25 g** | Aglio |
| **20 g** | Sale |
| | Pepe |

## PREPARAZIONE

1. Maisgrieß mit QimiQ Saucenbasis und Wasser ansetzen und weich kochen.
2. Restliche Zutaten in einer Pfanne ansautieren, abschmecken und unter den Maisgrieß mischen.
3. Jakobsmuscheln in Speck einwickeln und anbraten. Mit dem Maisgrieß servieren.