



P wie Torino ... Oder T wie Piemonte ...

Juni 2014

Zutaten: für vier Testfahrer
500 frische Tagliolini
80 gr Butter
2 Zitronen, Schale und Saft
Peterli, fein gehackt
Rahm
Salz, weisser Pfeffer

Zubereitung

... Die Schale von 1.5 Zitronen in eine Kasserole raffeln und in der Butter schmelzen ... Die al dente gekochten Tagliolini mit etwas Kochwasser in die Zitronenbutter geben, gut umrühren und mit etwas Rahm, mit der restlichen Zitronenschale, dem Peterli, wenig Zitronensaft verfeinern und mit Salz und frischem weissem Pfeffer abschmecken ...

Tipps:

... Ziehen Sie Ihr bestes Renntunee an und vergessen Sie den Helm nicht ...
... Fahren Sie in Gedanken einige Testrunden auf dem Dach des Lingotto ...
Wenn Sie das richtige Testauto noch nicht gefunden haben, besuchen Sie das Automuseum gleich um die Ecke ...
Geniessen Sie in der Pause die Tagliolini al limone und geniessen Sie dazu einen typischen Wein aus dem Piemont ...
... Wünschen Sie ein tolle Startnummer oder ein Bonet wenden Sie sich an folgende Adresse: info@koifischer.ch

Links

<http://www.youtube.com/watch?v=uOjq0ZJIWPK>
http://www.youtube.com/watch?v=L8_Z4rMcQQ8
<http://www.youtube.com/watch?v=Pn7Q-Zd-KZE>
<http://www.arte.it/guida-arte/torino/in-citta/negozio/mercato-di-porta-palazzo-744>
http://www.youtube.com/watch?v=f47Mh8w_u_U
http://www.youtube.com/watch?v=h__zXE0A4ms

HOTLINE: info@koifischer.ch

