

LEVONI STELLT den geräucherten und den Pfeffer-Guanciale VOR

Hauptgerichten, Pizzen und Brötchen



GUANCIALE MIT SCHWARZEM PFEFFER

Ein intensiver, angenehmer Duft nach schwarzem Pfeffer verbindet sich mit dem Geruch des Fleisches. Ab dem ersten Bissen ergibt sich die Süße im perfekten Gleichgewicht mit dem aromatischen Charakter und der Wärme der Gewürze. Saftig und lieblich zergeht er im Mund.

Mezzi Paccheri mit Radicchio-Pesto und Guanciale mit Pfeffer

Zutaten für 4 Personen

360 g Mezzi Paccheri
1 Radicchio
4 Walnüsse
160 g Guanciale mit
Pfeffer Levoni
40 g Pecorino Romano
natives Olivenöl extra
nach Bedarf
Salz nach Bedarf

Zubereitung

Wasser mit Salz in einem Topf zum Kochen bringen und den ganzen Radicchio hineingeben. Wenn der Radicchio weich ist, zusammen mit den entkernten Walnüssen, dem Pecorino Romano und etwas nativem Olivenöl extra in den Mixer geben. Den Guanciale in Streifen schneiden und anbraten. Die Pasta al dente garen, abgießen und ein paar Minuten lang zusammen mit dem Guanciale schwenken. Vom Herd nehmen, das Radicchio-Pesto und die Walnüsse hinzufügen und alles verrühren.

Pizza mit Kichererbsencreme, Fior di latte und Guanciale mit Pfeffer

Für die Kichererbsencreme: die Hülsenfrüchte garen, das Wasser erst kurz vor dem Ende der Garzeit salzen und danach mit dem Garwasser pürieren. Die entstandene Creme mit nativem Olivenöl extra und Pfeffer würzen und mit Petersilienblättchen garnieren. Zum Belegen der Pizza: mit der Kichererbsencreme bestreichen und mit Fior di latte und knusprigen Guancialestreifen belegen. Danach im Ofen backen.

Brötchen mit Rübstielen, Honig und Guanciale mit Pfeffer

Das Brot tosten und mit Rübstielen, gereiftem Käse, dem fein geschnittenen Guanciale mit Pfeffer und Honig belegen.



Rigatoni mit Pecorino und Guanciale mit Pfeffer

Zutaten für 4 Personen

320 g Rigatoni
260 g Guanciale mit
Pfeffer Levoni
330 g geriebener
Pecorino Romano
300 g Tropea-Zwiebeln
200 g Paniermehl
½ Knoblauchzehe in der
Schale
natives Olivenöl extra
nach Bedarf
Salz nach Bedarf

Zubereitung

Die Zwiebel in einzelne Blätter zerteilen, mit etwas Öl bei starker Hitze kurz anbraten, sie sollte durchgegart sein und knusprig aussehen. Den Knoblauch in Öl anbraten, das Paniermehl darin rösten, bis es goldbraun und knusprig ist, abkühlen lassen und den geriebenen Pecorino hinzugeben. Den Guanciale in Streifen schneiden und in heißem Wasser 10 Sekunden lang überbrühen. Etwas Öl in einem Topf erhitzen und den überbrühten Guanciale hinzufügen, bei geringer Hitze langsam anbraten bis das Fett vollkommen geschmolzen ist. Die Rigatoni al dente garen und zusammen mit dem Guanciale kurz schwenken. Vom Herd nehmen und 250 g geriebenen Pecorino untermischen. Die Pasta in der Mitte des Tellers anrichten, ein paar geschmorte Zwiebelblätter hinzufügen und mit geröstetem Paniermehl und dem übrigen Pecorino bestreuen.

Pizza mit Steinpilzen und Guanciale mit Pfeffer

Zum Belegen der Pizza: Tomatensauce, Fior di latte, in Streifen geschnittene und bei starker Hitze angebratene Steinpilze. Nach dem Backen: dünn geschnittenen Guanciale mit Pfeffer und nach Belieben ein paar Blätter frischen Basilikum hinzufügen.

Brötchen alla Carbonara mit Guanciale mit Pfeffer

Den Guanciale mit Pfeffer in dicke Scheiben schneiden, in eine antihafbeschichtete Pfanne legen und nach Belieben knusprig braten. Die Eier verquirlen. Das Brot tosten und darauf das Rührei, den knusprigen Guanciale und Pecorino-Splitter anrichten.



Überbackene Pasta mit Auberginen und Guanciale mit Pfeffer

Zutaten für 4 Personen

320 g Penne Rigate
400 g Tomatensauce
1 schwarze Aubergine
2 Scheiben Guanciale
mit Pfeffer Levoni
1 Knoblauchzehe
150 g Mozzarella
natives Olivenöl extra
nach Bedarf
Salz nach Bedarf
Pfeffer nach Bedarf
Basilikum nach Belieben

Zubereitung

Den Guanciale mit Pfeffer in Streifen schneiden. Öl in eine Pfanne geben, den zerdrückten Knoblauch hineingeben und anbraten. Den Knoblauch entfernen und den Guanciale hinzufügen, danach bei mäßiger Hitze anbraten. In der Zwischenzeit die Auberginen waschen, abtrocknen und in Stücke schneiden, den Guanciale mit etwas Salz und Pfeffer und ein paar Blätter gehacktes Basilikum hinzufügen. Die Auberginen unter häufigem Wenden anbraten, bis sie etwas weich sind, die Tomatensauce und die al dente gegarte Pasta hinzufügen. Den Mozzarella fein hacken und abtropfen lassen. Eine Ofenform leicht buttern, die zuvor angemachte Pasta und die Hälfte des gehackten Mozzarellas hineingeben und mit dem Parmesankäse bestreuen. Eine zweite und letzte Schicht hineingeben, den übrigen Mozzarella und den Parmesankäse darauf verteilen, mit Pfeffer würzen und im vorgeheizten Ofen bei 200°C für 20 Minuten backen, die Grillfunktion aktivieren!

Pizza mit Parmesanchips, Balsamessig und Guanciale mit Pfeffer

Für die Chips: den geriebenen Parmesankäse auf einem Backblech verteilen, mit Hilfe eines Löffels Scheiben formen und bei 220°C für 5 Minuten im Ofen backen. Zum Belegen der Pizza: Tomatensauce, Fior di latte und Confit-Tomaten. Nach dem Backen: die Parmesanchips, den dünn geschnittenen Guanciale und den Balsamessig hinzufügen.

Brötchen mit Paprikacreme, Rauke und Guanciale mit Pfeffer

Die Paprika in einer antihafbeschichteten Pfanne für ungefähr 45 Minuten rösten. Wenn Sie fertig sind, abkühlen lassen, die Haut entfernen und mit Öl, Salz und Pfeffer pürieren. Das Brot toasten, die Paprikacreme aufstreichen und mit dem dünn geschnittenen Guanciale mit Pfeffer und ein paar Blättern Rauke belegen.



GERÄUCHERTER GUANCIALE

Der Duft begeistert und lädt zum Probieren ein: Leichte Rauchnoten in perfekter Balance mit den Gewürzen machen das Fleisch unwiderstehlich und machen Lust auf mehr.

Tortelloni mit Ricotta und Spinat mit geräuchertem Guanciale

Zutaten für 4 Personen

500 g Tortelloni mit Ricotta und Spinat
2 Tropea-Zwiebeln
100 g Butter
4 Scheiben geräucherter Guanciale Levoni
150 g gesalzener Ricotta

Zubereitung

Die Tropea-Zwiebeln in Stücke schneiden und bei starker Hitze mit Öl und Butter in der Pfanne anbraten. Den Guanciale in große Würfel schneiden und in Butter anbraten bis er außen schön knusprig wird. Die Tortelloni in reichlich Salzwasser garen, mit der Tropea-Zwiebel in der Pfanne schwenken und mit gesalzener Ricotta bestreuen.

Pizza mit Erbsencreme, Robiola und geräuchertem Guanciale

Für die Erbsencreme: 80 g Erbsen, 2 Esslöffel Parmesankäse, einen halben Kopf Knoblauch, natives Olivenöl extra, Salz, Pfeffer und Wasser nach Bedarf pürieren. Zum Belegen der Pizza: die Erbsencreme aufstreichen. Im Ofen backen. Nach dem Backen: mit Robiola, dünnen Scheiben geräuchertem Guanciale und ein paar Blättchen Minze belegen.

Brötchen mit knusprigen Zucchini, Mayonnaise und geräuchertem Guanciale

Die Zucchini in Scheiben schneiden, mit Brot, Parmesankäse, Öl und Salz bedecken. Auf einem Blech anrichten und bei 200°C für 20 Minuten im Ofen backen. Das Brot toasten und mit den gebratenen Zucchini, der Mayonnaise und einigen Scheiben geräuchertem Guanciale belegen.



Grünes Orzotto mit Taleggio-Creme und geräuchertem Guanciale

Zutaten für 4 Personen

300 g Gerstengraupen
300 g Rüststiele
1 Sardelle
200 g Taleggio
100 g Milch
150 g geräucherter
Guanciale Levoni
100 g Butter
1 Knoblauchzehe
natives Olivenöl extra
nach Bedarf
Pfeffer nach Bedarf

Zubereitung

Die Gerstengraupen für 30 Minuten in leicht gesalzenem Wasser garen, abgießen und abkühlen lassen. Die Rüststiele rüsten, die Blätter für etwa 2 Minuten blanchieren und im Eiswasser abkühlen lassen. Öl in eine Pfanne geben und darin den Knoblauch andüsten, die Knoblauchzehe entfernen und das Öl beiseitestellen. Die Rüststiele mit etwas Salz, Pfeffer, dem aromatisierten Öl und einer Sardelle in den Mixer geben. Den Taleggio in Würfel schneiden und im Wasserbad mit der Milch und etwas gemahlenem Pfeffer schmelzen. Den Guanciale in große Würfel schneiden, ungefähr 1 Minute lang blanchieren und bei starker Hitze mit Butter anbraten bis er gebräunt ist. Die Gerstengraupen auf den Teller anrichten und mit der Taleggio-Creme und dem geräucherten Guanciale anmachen.

Pizza mit gegrillten Äpfeln und geräuchertem Guanciale

Zum Belegen der Pizza: Tomatensauce, in Streifen geschnittene und mit etwas Öl angebratene Zwiebeln, Salz, Pfeffer, gegrillte dünne Apfelscheiben und in Streifen geschnittenen und in der Pfanne angebratenen Guanciale.

Brötchen mit gebackenem Kürbis und geräuchertem Guanciale

Den Kürbis in Scheiben schneiden, fein gehackten Knoblauch und Rosmarin, Pfeffer, Paprika, Salz und Öl hinzufügen. Bei 220° ungefähr 1 Stunde im Ofen backen. Das Brot tosten und mit dem Schafskäse, dem Kürbis, dem fein geschnittenen geräucherten Guanciale und ein paar Stückchen kandierten Ingwer belegen.



Tagliatelle alla Puttanesca mit geräuchertem Guanciale

Zutaten für 4 Personen

320 g Tagliatelle
400 g geschälte Tomaten
100 g schwarze Oliven
eine Handvoll in Salz
eingelegte Kapern
3 Sardellenfilets
100 g gelbe Datteltomaten
100 g geräucherter
Guanciale Levoni
1 Knoblauchzehe
2 frische Chilischoten
natives Olivenöl extra
nach Bedarf
Salz nach Bedarf

Zubereitung

Öl in eine Pfanne geben und darin den Knoblauch und die grob zerkleinerte Chilischote andünsten. Die Sardellenfilets hinzufügen und mithilfe eines Kochlöffels auflösen lassen. Nun die zerkleinerten geschälten Tomaten und die entsalzene und abgespülten Kapern hinzufügen. In der Zwischenzeit Wasser zum Kochen bringen, salzen und die Tagliatelle al dente garen. Die Knoblauchzehe entfernen und die Sauce weitere 10 Minuten köcheln lassen, bis sie eingekocht ist. Ein paar Minuten vor Ende der Garzeit die ganzen Oliven und die Datteltomaten zur Sauce geben und unterrühren. Den Guanciale in gleichmäßige Würfel schneiden und bei starker Hitze in der Pfanne anbraten. Die Pasta abgießen und gut mit der Sauce und dem gewürfelten geräucherten Guanciale mischen.

Pizza mit Gorgonzola, Birnen-Chips und geräuchertem Guanciale

Für die Birnen-Chips: eine Birne mit Schale in dünne Scheiben schneiden und in Zucker wenden. Die Scheiben auf ein Backblech legen und bei 160°C für 30 Minuten backen. Zum Belegen der Pizza: Fior di latte, Gorgonzola, karamellierte Birnen-Chips und knusprige geräucherte Guanciale-Streifen.

Brötchen mit Artischockencreme und geräuchertem Guanciale

Die Artischocken von den äußeren Blättern und der Spitze befreien, vierteln und das Heu aus dem Inneren entfernen, danach in Wasser mit Zitrone einlegen. Abgießen und 40 Minuten garen. Die Artischocken mit Öl, Salz und Petersilie pürieren. Das Brot toasten und mit der Artischockencreme und den Guanciale-Scheiben belegen.





Levoni S.p.A.
Via Matteotti, 23
46014 Castellucchio (MN) Italia
Tel. +39 0376 434011

Gebührenfreinummer Österreich 0800 297 445
Gebührenfreinummer Deutschland 0800 182 5919

levoni@levoni.it

levoni.it  