



# Rezept

## Maltagliati con mortadella e piselli

### Zutaten

- ◆ 250g Maltagliati Deci'Ova
- ◆ 1 Zwiebel
- ◆ 100g Mortadella
- ◆ 200g Erbsen
- ◆ 1.5dl Rahm
- ◆ Olivenöl "Oro d'Irpinina"
- ◆ Salz / Pfeffer



### Zubereitung

Zwiebel klein hacken, Mortadella in Streifen schneiden und beides mit Öl in einer Bratpfanne anbraten. Rahm dazugießen, aufkochen und würzen. Erbsen begeben und ca. 2 Min. köcheln lassen.

Maltagliati "al dente" kochen. Die Pasta und die Sauce gut vermischen und nach belieben mit Parmesan servieren.

*buon appetito*

[www.viaitalia.ch](http://www.viaitalia.ch)

Via Italia, Italienische Spezialitäten  
Hauptstrasse 66D / 4552 Derendingen  
+41 32 682 39 52 / [info@viaitalia.ch](mailto:info@viaitalia.ch)