



Ministero degli Affari Esteri
e della Cooperazione Internazionale



Woche der Italienischen Küche in der Welt

**Mediterrane Ernährung und
Herkunftsküche:
Gesundheit und Tradition
18 | 24 November 2024**

Cucina storica territoriale mediterranea



BRASATO
Ristorante Acquarello



CALAMARATA
Ristorante Il Teatro Solln



**CASUNZIEI CON RAPE
ROSSE, RICOTTA, BURRO,
SALVIA, PARMIGIANO E
PAPAVERO**
Trattoria Seitz



**CAVATELLI AL PEPERONE
CRUSCO DI SENISE, SPUMA DI
PROVOLONE PODOLICO, COZZE,
CIME DI RAPE E ARIA DI COZZE**
Ristorante Il Brigante



**FEGATO ALLA VENEZIANA
CON POLENTA**
Trattoria Seitz



**GUANCE DI VITELLO
AL NEBBIOLO**
Ristorante Hippocampus



INFARINATA
Ristorante Martinelli



PACCHERI ALLA "SOMMESE"
Partenopeo Caffè Bistrot



PARMIGIANA
Ristorante Il Teatro Solln



PENNE ALLA NORMA
Ristorante Il Mulino



SCHLUTZKRAPPEN
Ristorante Menzingers



**STRASCINATI AL RAGÙ DI
SALSICCIA LUGANIGA, CASTAGNE
DI MELFI, PEPERONI CRUSCHI DI
SENISE E PECORINO DI FILIANO**
PURO Bar e cucina



**STROZZAPRETI UMBRI
ALLA NORCINA**
Ristorante Cleo



TORTELLINI IN BRODO
Ristorante Acetaia



VITELLO TONNATO
Ristorante Acquarello





BRASATO

Ingredienti

Per il purè

- 2 pezzi di sedano rapa (tagliati a cubetti grossi)
- 50 g burro
- 250 ml brodo di pollo
- 500 ml panna
- sale e pepe
- noce moscata

Per la carne

- 2-3 guance di manzo (private di grasso e tendini)
- 2 cipolle bianche (tagliate a cubetti)
- 1 gambo di sedano (tagliato a cubetti)
- 2 carote (tagliate a cubetti)
- 2 spicchi d'aglio tritato
- 1 cucchiaio di olio d'oliva
- 1 cucchiaio di burro
- 3 cucchiaini di concentrato di pomodoro
- 1 bottiglia di Barolo
- 1/2 bottiglia di Porto rosso
- sale
- pepe macinato fresco
- noce moscata

Per la salsa

- 10 scalogni (tagliati grossolanamente)
- 1 cucchiaino di burro
- 1/2 bottiglia di Barolo
- 1/2 bottiglia di Porto rosso
- 2 foglie di alloro
- 10 grani di pepe bianco
- 1 rametto di timo fresco
- 50 g burro freddo

Per servire

- fondo di vitello chiaro
- foglie fresche di cerfoglio

Zutaten

Für das Püree

- 2 Stück Knollensellerie, grob gewürfelt
- 50 g Butter
- 250 ml Geflügelbrühe
- 500 ml Sahne
- Salz und Pfeffer
- Muskat

Für das Fleisch

- 2-3 Rinderbacken, von Fett und Sehnen befreit
- 2 weiße Zwiebeln, gewürfelt
- 1 Stange Staudensellerie, gewürfelt
- 2 Möhren, gewürfelt
- 2 Knoblauchzehen, gewürfelt
- 1 EL Olivenöl
- 1 EL Butter
- 3 EL Tomatenmark
- 1 Flasche Barolo
- 1/2 Flasche roter Portwein
- Salz
- Pfeffer aus der Mühle
- Muskatnuss

Für die Sauce

- 10 Schalotten, grob gewürfelt
- 1 TL Butter
- 1/2 Flasche Barolo
- 1/2 Flasche roter Portwein
- 2 Lorbeerblätter
- 10 weiße Pfefferkörner
- 1 frischer Thymianzweig
- 50 g kalte Butter

Zum Servieren

- heller Kalbsfond
- Frische Kerbelblättchen

Preparazione

Per il purè, sciogliete il burro in una pentola a fuoco medio e fate rosolare i cubetti di sedano rapa. Aggiungete il brodo di pollo e la panna, mescolate bene. Coprite con un coperchio e lasciate cuocere il sedano rapa fino a renderlo tenero. Trasferite il contenuto della pentola in un frullatore e frullate fino a ottenere una purea liscia. Aggiustate di sale, pepe e noce moscata grattugiata al momento. Mettete da parte.

Per la carne, legate le guance di manzo con dello spago da cucina per formare un rotolo compatto. Condite la carne con sale e pepe. Riscaldete l'olio in una pentola e rosolate la carne su tutti i lati a fuoco vivo. Toglietela dalla pentola e mettetela da parte. Aggiungete il burro nella pentola e fatelo sciogliere. Unite i cubetti di verdura e fateli rosolare per circa 15 minuti. Aggiungete il concentrato di pomodoro, mescolando e lasciando cuocere per 2-3 minuti finché diventa di un rosso scuro intenso. Sfumate con un po' di Barolo e Porto rosso.

Poi, a fuoco medio-alto, continuate ad aggiungere i vini, poco alla volta, lasciando evaporare quasi completamente ogni volta. Rimettete la carne nella pentola e aggiungete acqua fino a coprire il rotolo di carne. Coprite con un coperchio e lasciate cuocere a fuoco basso per circa 2-3 ore, finché la carne diventa tenera. Rimuovete la carne e lasciatela raffreddare.

Per la salsa, filtrate il liquido di cottura attraverso un colino in un'altra pentola e riducetelo di circa un terzo, eliminando la schiuma che si forma in superficie. Mettete da parte il jus di manzo ottenuto.

Scaldete un cucchiaino di burro in una pentola e fate appassire gli scalogni. Aggiungete il Barolo, il Porto rosso, le foglie di alloro, i grani di pepe e il rametto di timo, e riducete il tutto di circa un terzo. Versate il jus di manzo e continuate a ridurre fino a ottenere una salsa dal colore intenso e dalla consistenza cremosa. Filtrate la salsa e incorporate il burro freddo con una frusta.

Per servire, riscaldete lentamente il purè di sedano rapa. Tagliate la carne in fette di circa 1 cm di spessore e riscaldatele in un po' di fondo di vitello. Scolatele bene e disponetele su piatti caldi, nappando con la salsa.

Formate delle quenelle di purè di sedano con un cucchiaino e disponetele due o tre accanto alla carne. Guarnite con qualche foglia di cerfoglio fresco e servite immediatamente.

Zubereitung

Für das Püree die Butter bei mittlerer Hitze in einem Topf zerlassen und darin die Selleriewürfel andünsten. Geflügelfond und Sahne hinzugeben und alles gut mischen. Den Topfdeckel auflegen und den Sellerie garen, bis er weich ist. Den Inhalt des Topfes in einen Mixer geben und fein pürieren. Das Püree mit Salz, Pfeffer und frisch geriebener Muskatnuss abschmecken. Beiseite stellen.

Die Rinderbacken mit Küchengarn zu einer festen Rolle binden. Das Fleisch mit Salz und Pfeffer würzen. Das Öl in einem Topf erhitzen und darin das Fleisch scharf anbraten.

Herausnehmen und beiseite legen. Die Butter zugeben und erhitzen. Die Gemüsewürfel hinzufügen und etwa 15 Minuten dünsten. Das Tomatenmark unterrühren und 2 bis 3 Minuten rösten bis eine tief dunkelrote Farbe entsteht. Mit etwas Barolo und Portwein ablöschen. Dann bei mittlerer bis starker Hitze beide Weine nach und nach in kleineren Portionen zugießen und jedes Mal die Flüssigkeit fast restlos einkochen lassen.

Das Fleisch zugeben und mit Wasser auffüllen, bis die Fleischrolle bedeckt ist. Den Topfdeckel auflegen und bei schwacher Hitze das Fleisch etwa 2 bis 3 Stunden schmoren, bis es weich ist. Herausnehmen und abkühlen lassen.

Für die Sauce den Kochsud durch ein Sieb in einen anderen Topf passieren und etwa ein Drittel davon einkochen lassen; dabei den sich bildenden Schaum abschöpfen. Den nun entstandenen Rinderjus kurz beiseite stellen.

Den Teelöffel Butter in einem Topf erhitzen und darin die Schalotten anschwitzen. Barolo, Portwein, Lorbeerblätter, Pfefferkörner und Thymian hinzufügen und das Ganze auf etwa ein Drittel einkochen lassen. Den Rinderjus zugießen und so lange reduzieren, bis die Sauce eine kräftige Farbe und eine sämige Konsistenz erreicht hat. Die Sauce passieren und mit einem Schneebesen die kalte Butter einrühren.

Zum Servieren das Selleriepüree langsam erhitzen. Das Fleisch in etwa 1 cm dicke Scheiben schneiden und in etwas Kalbsfond erwärmen. Herausnehmen und gut abtropfen lassen. Die Fleischscheiben auf vorgewärmten Tellern anrichten und mit Sauce beträufeln.

Mit Hilfe eines Esslöffels das Selleriepüree zu Nocken formen und jeweils zwei oder drei neben das Fleisch geben. Mit ein paar Kerbelblättchen garnieren und sofort servieren.



CALAMARATA

Ingredienti

- 600g calamari
- 1 spicchio d'aglio
- 50g di carote
- 50g di sedano
- 50g di cipolla bianca
- 1 peperoncino fresco
- 1 ciuffo di prezzemolo
- 400g pomodorini ciliegino
- 60g vino bianco
- 60g passata di pomodoro
- 25g triplo concentrato di pomodoro
- sale q.b.
- pepe nero q.b.
- olio extravergine d'oliva

Zutaten

- 600 g Tintenfisch
- 1 Knoblauchzehe
- 50 g Möhren
- 50 g Staudensellerie
- 50 g weiße Zwiebeln
- 1 frische Chilischote
- 1 Zweig Petersilie
- 400 g Kirschtomaten
- 60 g Weißwein
- 60 g Tomatenpüree
- 25 g dreifaches Tomatenmark
- Salz nach Geschmack
- Schwarzer Pfeffer nach Belieben
- Natives Olivenöl Extra

Preparazione

Per preparare la calamarata, cominciate con una brunoise di carote, sedano e cipolla bianca.

Usate il peperoncino fresco con i semi o senza (se preferite meno piccantezza): tritatelo finemente.

Lavate i pomodorini, asciugateli e divideteli in 4 parti.

A questo punto occupatevi della pulizia dei calamari. Sciacquateli sotto acqua corrente, poi staccate la parte interna tirando il capo. Da quest'ultimo eliminate la parte bianca con la cartilagine; dalla testa togliete gli occhi e spremete il becco posto al centro. Per finire, sciacquateli nuovamente, prima di tagliarli ad anelli grossi circa 2 cm.

Passate ai fornelli; mettete a bollire in un tegame abbondante acqua da salare a bollore per poi cuocere la pasta. Nel frattempo scaldate l'olio in una casseruola con la brunoise e il peperoncino tritato.

Zubereitung

Um die Calamarata vorzubereiten, mit einer Brunoise aus Karotten, Sellerie und weißer Zwiebel beginnen.

Die frische Chilischote mit oder ohne Kerne verwenden (wenn weniger Schärfe gewünscht ist): fein hacken.

Die Cherrytomaten waschen, trocknen und in vier Teile schneiden.

Dann die Tintenfische reinige: unter fließendem Wasser abspülen, dann das Innere herausziehen, indem der Kopf entfernt wird. Aus diesem den weißen Teil mit dem Knorpel entfernen; von dem Kopf die Augen entfernen und den Schnabel in der Mitte ausdrücken. Schließlich erneut abspülen, daraufhin in etwa 2 cm dicke Ringe schneiden.

Am Herd; reichlich Wasser in einem Topf zum Kochen bringen und salzen, um anschließend die Pasta zu kochen. Währenddessen das Öl in einem Topf mit der Brunoise und der gehackten Chilischote erhitzen.

Non appena il fondo sarà ben rosolato, scottate gli anelli di calamaro e, quando si saranno sigillati (bastano pochi secondi), sfumate con il vino bianco e aspettate che l'alcol sia completamente evaporato. Aggiungete i pomodorini e un po' di passata di pomodoro.

Mescolate, aggiustate di sale e poi abbassate la fiamma. Lasciate cuocere il tutto per una decina di minuti. A fine cottura spolverizzate con il prezzemolo tritato.

Nel frattempo cuocete la pasta fino a metà cottura. Non appena la pasta è cotta, prelevate un mestolo d'acqua di cottura e versatelo in padella. Dopodiché scolate la calamarata e tuffatela in padella. Amalgamate pochi istanti e aggiungete dell'olio extravergine d'oliva. Adagiate sul piatto caldo e guarnite con un ciuffo di basilico.

Sobald der Ansatz gut geröstet ist, die Tintenfischringe anbraten und, sobald sie versiegelt sind (es genügen wenige Sekunden), mit Weißwein ablöschen und warten, bis der Alkohol vollständig verdampft ist. Die Cherrytomaten und etwas Tomatenpassata hinzufügen.

Mischen, salzen und dann die Hitze reduzieren. Alles etwa zehn Minuten lang köcheln lassen. Am Ende der Kochzeit mit gehackter Petersilie bestreuen.

In der Zwischenzeit die Pasta bis zur halben Garzeit kochen. Sobald die Pasta fertig ist, eine Kelle Kochwasser entnehmen und in die Pfanne geben. Dann die Calamarata abseihen und in die Pfanne geben. Einige Sekunden lang vermengen und etwas Olivenöl hinzufügen. Auf den warmen Teller legen und mit einem Basilikumzweig garnieren.



CASUNZIEI CON RAPE ROSSE, RICOTTA, BURRO, SALVIA, PARMIGIANO E PAPAVERO

Ingredienti

- 400 g farina
- 200 g rape rosse
- 60 g patate
- 4 uova
- mezza cipolla
- 100 g ricotta affumicata
- 50 g parmigiano
- 200 g burro
- semi di papavero
- olio extra vergine di oliva
- sale e pepe

Zutaten

- 400 g Mehl
- 200 g rote Rüben (gekocht)
- 60 g Kartoffeln
- 4 Eier
- ½ Zwiebel
- 100 g geräucherter Ricotta
- 50 g Parmesan
- 200 g Butter
- Mohnsamen
- Olivenöl extra vergine
- Salz und Pfeffer

Preparazione

Preparate la pasta facendo una fontana di farina con al centro le uova. Lavorate l'impasto aggiungendo un po' d'acqua, fino a ottenere una pasta abbastanza soda. Avvolgete la pasta nella pellicola e lasciatela riposare in frigorifero per 30 minuti. A parte, lessate le rape per circa 40 minuti e, una volta cotte, tagliatele a dadini, dopo averle pelate. Tritate e rosolate la cipolla con un filo d'olio e unite i dadini di rape e patate. Aggiustate con sale e pepe. Portata a cottura la verdura, in una ciotola schiacciate il composto fino a farlo diventare una purea. Tirate la sfoglia molto sottile e riempite i casoncelli. Per dare la forma di mezzaluna potete usare un coppapasta. Cuocete in abbondante acqua salata, portata a ebollizione. Sono pronti quando vengono a galla. Condite con burro e ricotta affumicata e semi di papavero.

Zubereitung

Die Pasta zubereiten, indem man das Mehl zu einem Brunnen formt und die Eier in die Mitte gibt. Den Teig bearbeiten und dabei etwas Wasser hinzufügen, bis ein ziemlich fester Teig entsteht. Den Teig in Frischhaltefolie wickeln und 30 Minuten im Kühlschrank ruhen lassen.

In der Zwischenzeit die Rüben etwa 40 Minuten kochen und nach dem Garen schälen und in Würfel schneiden. Die Zwiebel hacken und in etwas Öl anbraten, dann die Rüben- und Kartoffelwürfel hinzufügen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Sobald das Gemüse gar ist, die Mischung in einer Schüssel zerdrücken, bis eine glatte Masse entsteht. Den Teig sehr dünn ausrollen und die Casoncelli füllen. Um die Halbmondform zu erhalten, kann ein Ausstecher verwendet werden.

In reichlich gesalzenem, kochendem Wasser garen. Sie sind fertig, sobald sie an die Oberfläche steigen. Mit Butter, geräuchertem Ricotta und Mohnsamen würzen.



CAVATELLI AL PEPERONE CRUSCO DI SENISE, SPUMA DI PROVOLONE PODOLICO, COZZE, CIME DI RAPE E ARIA DI COZZE

Ingredienti

Per i Cavatelli e il condimento

- 500 g di semola
- 280 g di acqua
- 20 g di peperone crusco macinato
- 1 spicchio d'aglio
- 1 gambo di prezzemolo
- Olio extravergine d'oliva (E.V.O.) q.b.
- 1 po' di vino bianco
- 400 g di cime di rapa (o q.b.)
- 1 confezione di acciughe (per il salto)

Per le cozze

- 200 g di cozze fresche

Per la spuma di provolone podolico

- 125 g di panna
- 125 g di latte
- 50 g di provolone podolico

Per l'aria di cozze

- Acqua di cozze (recuperata durante la cottura delle cozze)
- 1 g di emulsionante

Zutaten

Für die Cavatelli und die Sauce

- 500 g Semola-Mehl
- 280 g Wasser
- 20 g gemahlene Senise-Peperoni
- 1 Knoblauchzehe
- 1 Stängel Petersilie
- Olivenöl extra vergine (E.V.O.) nach Geschmack
- Ein wenig Weißwein
- 400 g Rübstiel oder nach Belieben
- 1 Packung Sardellen (für das Anbraten)

Für die Miesmuscheln

- 200 g frische Miesmuscheln

Für den Podolico Provolone-Schaum

- 125 g Sahne
- 125 g Milch
- 50 g Provolone Podolico

Für den Muschelschaum

- Muschelfond (vom Kochen der Miesmuscheln)
- 1 g Emulgator

Preparazione

Come primo passaggio, preparate l'impasto dei cavatelli con 500 g di semola, 280 g di acqua e 20 g di peperone crusco macinato. Il prossimo passaggio è aprire le cozze con uno spicchio d'aglio, un gambo di prezzemolo, olio E.V.O. e un po' di vino bianco. Una volta aperte, sgusciatele e separatele dalla loro acqua di cottura, che vi servirà dopo per l'aria. L'ultimo passaggio è la preparazione della spuma di provolone podolico: vi serviranno 125 g di panna, 125 g di latte e 50 g di provolone. Sciogliete tutto a bagnomaria a una temperatura di 70 gradi, poi trasferite nel sifone con una carica di gas. Ora basta assemblare tutte le preparazioni. Cuocete i cavatelli con le cime di rapa, saltate il tutto in una padella con aglio e sardelle. Impiattate i cavatelli, adagiate sopra le cozze aperte in precedenza, una bella spolverata di provolone e, per finire, un cucchiaino di aria di cozze preparata con acqua di cozze e 1 g di emulsionante. Mixate il tutto per qualche secondo e l'aria è pronta!

Zubereitung

Zuerst den Teig für die Cavatelli vorbereiten: 500 g Semola-Mehl, 280 g Wasser und 20 g gemahlene Senise-Peperoni mischen. Der nächste Schritt ist das Öffnen der Miesmuscheln mit einer Knoblauchzehe, einem Stängel Petersilie, etwas Olivenöl und Weißwein. Sobald die Muscheln geöffnet sind, aus den Schalen nehmen und vom Kochwasser trennen, das später für den Muschelschaum verwendet wird.

Für den Podolico-Provolone-Schaum benötigt man 125 g Sahne, 125 g Milch und 50 g Provolone. Alles in einem Wasserbad bei 70 Grad schmelzen und dann in einen Siphon umfüllen, wobei eine Gasladung verwendet wird.

Jetzt alle Zubereitungen zusammenstellen: Die Cavatelli mit den Rübstiell-Blättern kochen und in einer Pfanne mit Knoblauch und Sardellen anbraten. Die Cavatelli auf den Tellern anrichten, die zuvor geöffneten Muscheln darauf legen, einen Sprühstoß Provolone-Schaum darüber geben und einen Löffel Muschelschaum hinzufügen, der aus dem Muschelfond und 1 g Emulgator zubereitet wurde. Alles einige Sekunden lang mixen und der Schaum ist fertig!



FEGATO ALLA VENEZIANA CON POLENTA

Ingredienti

Per il fegato

- 600 g fegato di vitello
- 800 g cipolle bianche
- 1 foglia alloro
- 60 g vino bianco secco
- 30 burro
- olio extravergine d'oliva
- sale fino
- pepe nero

Per la polenta

- 400 g farina gialla (fine)
- 2 l acqua
- sale

Preparazione

Per preparare il fegato alla veneziana, iniziate tagliando il fegato di vitello in piccoli pezzi da circa 200 g. Preparate anche 50 g di cipolla, una foglia di alloro e del vino bianco. In una padella, scaldate un po' di olio d'oliva e aggiungete la cipolla tritata, facendola rosolare finché non diventa dorata. Una volta che la cipolla è pronta, toglietela dalla padella e aggiungete il fegato, rosolandolo su tutti i lati in modo che diventi ben dorato. Dopo aver rosolato il fegato, rimettete la cipolla nella padella e spruzzate il tutto con vino bianco. Aggiungete poi un po' di brodo caldo e un cucchiaino di aceto bianco, quindi unite una foglia di alloro. Lasciate cuocere per alcuni minuti, mescolando di tanto in tanto. A questo punto, aggiustate di sale e pepe a piacere. Il fegato alla veneziana è pronto per essere servito, preferibilmente accompagnato con della polenta calda.

Zutaten

Für die Leber:

- 600 g Kalbsleber
- 800 g weiße Zwiebeln
- 1 Lorbeerblatt
- 60 g trockener Weißwein
- 30 g Butter
- Olivenöl extra vergine
- Feines Salz
- Schwarzer Pfeffer

Für die Polenta:

- 400 g feines Maismehl
- 2 l Wasser
- Salz

Zubereitung

Um die venezianische Leber zuzubereiten, beginnt man damit, die Kalbsleber in kleine Stücke von etwa 200 g zu schneiden. Auch 50 g Zwiebel, ein Lorbeerblatt und Weißwein vorbereiten. In einer Pfanne etwas Olivenöl erhitzen und die gehackte Zwiebel hinzufügen, um sie goldbraun anzubraten. Sobald die Zwiebel fertig ist, nimmt man sie aus der Pfanne und gibt die Leber hinein, brät sie auf allen Seiten an, bis sie schön braun ist. Nachdem die Leber angebraten ist, gibt man die Zwiebel wieder in die Pfanne und löscht sie mit Weißwein ab. Danach fügt man etwas heiße Brühe und einen Esslöffel weißen Essig hinzu und gibt ein Lorbeerblatt hinein. Man lässt alles für einige Minuten köcheln, dabei ab und zu umrühren. Zum Schluss würzt man mit Salz und Pfeffer nach Belieben. Die venezianische Leber ist nun fertig und wird am besten mit heißer Polenta serviert.



GUANCE DI VITELLO AL NEBBIOLO

Ingredienti

- 1 kg guance di vitello
- 200 g vino rosso
- 50 g sedano
- 2 carote
- 2 cipolle
- 3 bacche di ginepro
- 1 foglia alloro
- 20 g concentrato pomodoro
- 2 l brodo vegetale
- sale, pepe, olio di oliva
- rosmarino

Zutaten

- 1 kg Kalbsbäckchen
- 200 g Rotwein
- 50 g Sellerie (ca. 1 Stange)
- 2 Karotten
- 2 Zwiebeln
- 3 Wacholderbeeren
- 1 Lorbeerblatt
- 20 g Tomatenmark
- 2 l Gemüsebrühe
- Salz, Pfeffer, Olivenöl
- Rosmarin

Preparazione

Tagliate grossolanamente un rametto di rosmarino, l'alloro e le bacche di ginepro, quindi coprite con il vino rosso e lasciate in frigorifero per una notte. Una volta terminata la marinatura, scolate le guance e mettetele da parte. Filtrate il liquido della marinatura per eliminare le verdure, ma tenete il liquido da parte per la cottura. In una casseruola capiente, mettete un po' di olio d'oliva a fuoco molto basso. Inserite sedano, carote e cipolla precedentemente scolate dalla marinatura e stufate. Aggiungete le guance e caramellatele. Aggiungete il vino della marinatura e fatelo evaporare. Subito dopo, aggiungete il concentrato di pomodoro e il brodo vegetale, quindi fate cuocere per circa 2 ore. A cottura ultimata, togliete le guance dal liquido di cottura e, con l'aiuto di un minipimer, frullate la salsa e servitela con le guance.

Zubereitung

Der erste Schritt ist die Marinierung in einer Schüssel: Die Kalbsbäckchen, Karotten, Zwiebeln und Sellerie hineinlegen. Einen Zweig Rosmarin, das Lorbeerblatt und die Wacholderbeeren grob hacken, dann mit Rotwein bedecken und über Nacht im Kühlschrank marinieren lassen. Nach der Marinierung die Kalbsbäckchen abtropfen lassen und beiseite stellen. Die Marinierflüssigkeit abseihen, um das Gemüse zu entfernen, aber die Flüssigkeit für das Kochen aufbewahren. In einem großen Topf etwas Olivenöl bei niedriger Hitze erhitzen. Den Sellerie, die Karotten und die Zwiebeln, die zuvor aus der Marinade abgetropft wurden, darin anbraten. Die Kalbsbäckchen hinzufügen und karamellisieren. Den Rotwein aus der Marinade hinzufügen und verdampfen lassen. Anschließend das Tomatenmark und die Gemüsebrühe hinzufügen und etwa 2 Stunden lang köcheln lassen. Am Ende der Garzeit die Kalbsbäckchen aus der Flüssigkeit nehmen und mit einem Stabmixer die Sauce pürieren, um sie dann zusammen mit den Kalbsbäckchen zu servieren. Guten Appetit!



INFARINATA

Ingredienti

- cotenne di maiale o prosciutto q.b.
- 400 g farina di granturco macinata grossa
- 250 g di fagioli bianchi, sgranati (o 150 g secchi a bagno per 8 ore)
- ½ cavolo nero
- 2-3 patate grosse
- 2-3 carote
- 2-3 spicchi d'aglio
- ½ cipolla
- 1 costa di sedata
- odori (basilico, rosmarino, prezzemolo...)
- sale e pepe

Zutaten

- Schweinehaut oder Schinken, nach Geschmack
- 400 g grob gemahlene Maismehl
- 250 g weiße Bohnen, geschält (oder 150 g getrocknete Bohnen, 8 Stunden eingeweicht)
- ½ Schwarzkohl
- 2-3 große Kartoffeln
- 2-3 Karotten
- 2-3 Knoblauchzehen
- ½ Zwiebel
- 1 Selleriestange
- Kräuter (Basilikum, Rosmarin, Petersilie, etc.)
- Salz und Pfeffer

Preparazione

Per prima cosa, bollite i fagioli in acqua salata e le cotenne che avrete tagliato a pezzi piuttosto grossolani.

Nel frattempo, preparate in una pentola di coccio un soffritto (con il miglior olio d'oliva) con il lardo tritato insieme alla cipolla, l'aglio, il sedano, le carote e tutti gli odori menzionati. Aggiustate di sale e pepe a piacere.

Quando le erbe saranno ben rosolate, versate i fagioli con tutto il loro brodo, da cui toglierete solo le cotenne. Aggiungete il cavolo nero, tagliato a fette, e le patate sbucciate e spezzettate. Lasciate cuocere per almeno un'ora, affinché tutto si amalgami bene. Poi, usando uno straccio oppure due cucchiari, ma molto lentamente, versate la farina di granturco, facendo attenzione che non si formino grumi. Lasciate cuocere, mescolando, per almeno un'ora e tre quarti. Si otterrà una sorta di farinata (da qui il nome), piuttosto spessa ma sempre scorrevole.

Condite con un goccio di olio e formaggio pecorino grattugiato.

Zubereitung

Zuerst die Bohnen in salzigem Wasser kochen und die Schweinehaut in eher grobe Stücke schneiden. In der Zwischenzeit in einem Tontopf ein Soffritto (mit bestem Olivenöl) aus fein gehacktem Speck, Zwiebel, Knoblauch, Sellerie, Karotten und den genannten Kräutern zubereiten. Mit Salz und Pfeffer nach Geschmack würzen.

Sobald die Kräuter gut angebraten sind, die Bohnen mit ihrem Kochwasser hinzufügen, wobei nur die Schweinehaut entfernt wird. Den Schwarzkohl in Scheiben schneiden, die Kartoffeln schälen und in Stücke brechen. Alles mindestens eine Stunde lang kochen lassen, damit sich die Aromen gut verbinden.

Dann, mit einem Tuch oder zwei Löffeln, sehr langsam das Maismehl hinzufügen, um Klumpen zu vermeiden. Weiter kochen, unterrühren, für mindestens 45 Minuten. Es entsteht eine Art Polenta (daher der Name), die ziemlich dick, aber immer noch fließfähig ist.

Mit einem Schuss Olivenöl und geriebenem Pecorino-Käse abschmecken.



PACCHERI ALLA “SOMMESE”

Ingredienti

- 320 g di paccheri di grano duro di Gragnano
- 200 g di pomodorini del Piennolo gialli e rossi DOP
- 300 g di baccalà essiccato
- 20 g di capperi
- 50 g di olive snocciolate
- 50 ml di olio EVO
- 4 foglie di basilico
- 1 spicchio di aglio

Preparazione

Impanate il baccalà e soffriggetelo successivamente in olio bollente.

In una padella soffriggete l'aglio con olio d'oliva EVO, aggiungete i pomodorini del Piennolo e lasciate cuocere per pochi minuti.

A metà cottura, aggiungete i capperi, le olive e il baccalà tagliato a sfoglia.

Nel frattempo, cuocete i paccheri e, una volta resi “al dente”, scolateli e saltateli nella padella con il sugo, aggiungendo eventualmente un pizzico di sale.

Zutaten

- 320 g Paccheri aus Hartweizengrieß aus Gragnano
- 200 g gelbe und rote Piennolo-Tomaten DOP
- 300 g getrockneter Stockfisch
- 20 g Kapern
- 50 g entkernte Oliven
- 50 ml natives Olivenöl
- 4 Blätter Basilikum
- 1 Zehe Knoblauch

Zubereitung

Den Stockfisch panieren und anschließend in heißem Öl anbraten.

Knoblauch in nativem Olivenöl extra anbraten, die Piennolo-Tomaten hinzufügen und einige Minuten kochen lassen.

Während des Garens Kapern, Oliven und den in dünne Scheiben geschnittenen Stockfisch hinzufügen.

In der Zwischenzeit die Paccheri kochen und, wenn sie „al dente“ sind, abgießen und mit der Soße in der Pfanne schwenken, eventuell mit einer Prise Salz abschmecken.



PARMIGIANA

Ingredienti

- 1,7 kg melanzane ovali nere
- 1 kg passata di pomodoro
- 500 g mozzarella
- 150 g parmigiano reggiano DOP (da grattugiare)
- 1 cipolle dorate
- basilico q.b.
- olio extravergine d'oliva q.b.
- sale fino q.b.
- teglia

Zutaten

- 1,7 kg schwarze ovale Auberginen
- 1 kg Tomatenpüree
- 500 g Mozzarella
- 150 g Parmesankäse g.U. (zum Reiben)
- 1 goldene Zwiebel
- Basilikum nach Geschmack
- Natives Olivenöl extra nach Geschmack
- feines Salz zum Abschmecken
- Backblech

Preparazione

Per preparare la parmigiana di melanzane, cominciate dal sugo. Pulite e tritate la cipolla, versatela in un tegame dove avrete scaldato l'olio (che copra il fondo). Lasciatela rosolare per un paio di minuti, mescolando spesso per non farla bruciare, poi unite la passata di pomodoro. Regolate di sale e versate le foglie di basilico. Sciacquate il recipiente con poca acqua e versatela in pentola. Lasciate cuocere a fuoco dolce per 45-50 minuti. Nel frattempo, tagliate a cubetti la mozzarella.

A questo punto, passate alle melanzane: lavatele e spuntatele. Affettatele per il senso della lunghezza, ottenendo delle fette spesse 4-5 mm. Friggete le melanzane in olio già caldo a 170°, immergendo pochi pezzi alla volta.

Non appena saranno leggermente dorate, scolatele su un vassoio con carta assorbente. Quando sul vassoio non ci sarà più spazio, mettete altra carta assorbente e adagiatevi sopra le altre melanzane fritte.

Zubereitung

Um die Auberginene-Parmigiana vorzubereiten, mit der Sauce beginnen. Die Zwiebel putzen und hacken, in einem Topf mit erhitztem Öl (das den Boden bedeckt) anbraten.

2-3 Minuten anbraten, dabei häufig umrühren, um ein Anbrennen zu vermeiden, dann das Tomatenpüree hinzufügen. Mit Salz abschmecken und die Basilikumblätter hinzufügen. Den Behälter mit etwas Wasser abspülen und das Wasser in den Topf gießen. Bei niedriger Hitze 45-50 Minuten köcheln lassen. In der Zwischenzeit die Mozzarella in Würfel schneiden.

Nun mit den Auberginen fortfahren: sie waschen und die Enden abschneiden. Die Auberginen längs in 4-5 mm dicke Scheiben schneiden. Die Auberginen in bereits heißem Öl bei 170° frittieren, dabei nur wenige Stücke auf einmal hineinlegen.

Sobald sie leicht goldbraun sind, auf ein mit Küchenpapier ausgelegtes Tablett abtropfen lassen. Wenn auf dem Tablett kein Platz mehr ist, weiteres Küchenpapier darauflegen und die restlichen Auberginen darauf ablegen.

Per ultime, passate alla composizione: iniziate versando un po' di sugo in una pirofila da 20x30 cm. Formate il primo strato disponendo le fette di melanzane, poi coprite con il sugo di pomodoro. Distribuite i cubetti di mozzarella, spolverizzate con il Parmigiano grattugiato e profumate con le foglie di basilico. Continuate così fino ad arrivare all'ultimo strato di melanzane. Completate con la restante mozzarella a cubetti e il Parmigiano Reggiano grattugiato.

Cuocete in forno statico, già caldo a 200°, per circa 30 minuti. Trascorso il tempo di cottura, lasciate riposare per 15-20 minuti prima di servire la parmigiana di melanzane.

Nun mit der Schichtung fortfahren: zunächst etwas Sauce in eine 20x30 cm große Auflaufform geben. Die erste Schicht mit den Auberginenscheiben bedecken, daraufhin mit der Tomatensauce. Die Mozzarellawürfel verteilen, mit geriebenem Parmesan bestreuen und mit den Basilikumblättern würzen.

So fortfahren, bis die letzte Auberginenschicht erreicht ist.

Mit der restlichen Mozzarella und dem geriebenen Parmesan verfeinern.

Im vorgeheizten Ofen bei 200° etwa 30 Minuten backen. Nach der Backzeit 15-20 Minuten ruhen lassen, bevor die Parmigiana serviert wird.



PENNE ALLA NORMA

Ingredienti

- 400 g di penne
- 2 melanzane di medie dimensioni
- 400 g di pomodori (preferibilmente freschi o una lattina di pomodori pelati a pezzi)
- 2-3 spicchi d'aglio
- 50 g di ricotta salata (in alternativa Pecorino o Parmigiano, se la ricotta non è disponibile)
- 1 manciata di foglie di basilico fresco
- Olio d'oliva per friggere
- Sale e pepe

Preparazione

Tagliate le melanzane a cubetti piccoli e cospargeteli con un po' di sale. Lasciateli riposare per 20-30 minuti per eliminare l'acqua in eccesso e ridurre l'amaro. Sciacquate i cubetti sotto l'acqua corrente e asciugateli bene con carta da cucina. Scaldate un filo d'olio d'oliva in una padella capiente, fate dorare le melanzane e scolatele su carta assorbente.

Nella stessa padella scaldate altro olio e rosolate gli spicchi d'aglio (interi o tritati). Aggiungete i pomodori e cuocete a fuoco medio per 15-20 minuti. Insaporite con sale e pepe. Versate le melanzane fritte nella salsa di pomodoro, mescolate bene e lasciate cuocere per altri 5 minuti.

Nel frattempo, cuocete le penne in abbondante acqua salata, scolatele al dente e conservate un po' d'acqua di cottura. Versate la pasta nella padella con il sugo e amalgamatela bene, aggiungendo un po' d'acqua di cottura se necessario. Distribuite le penne nei piatti, spolverizzatele con ricotta salata o un altro formaggio e guarnite con foglie di basilico fresco. Servite subito.

Zutaten

- 400 g Penne
- 2 mittelgroße Auberginen
- 400 g Tomaten (am besten frische Tomaten oder eine Dose gehackte Tomaten)
- 2-3 Knoblauchzehen
- 50 g Ricotta Salata (alternativ Pecorino oder Parmesan, falls Ricotta nicht verfügbar ist)
- 1 Handvoll frische Basilikumblätter
- Olivenöl zum Braten
- Salz und Pfeffer

Zubereitung

Die Auberginen in kleine Würfel schneiden und mit etwas Salz bestreuen. 20-30 Minuten ruhen lassen, damit sie Wasser verlieren und weniger bitter schmecken. Danach die Würfel abspülen und trocken tupfen. Olivenöl in einer großen Pfanne erhitzen und die Auberginen goldbraun anbraten. Anschließend herausnehmen und auf Küchenpapier abtropfen lassen.

In derselben Pfanne weiteres Olivenöl erhitzen und die Knoblauchzehen (ganz oder gehackt) anbraten, bis sie duften. Die gehackten Tomaten hinzufügen und alles bei mittlerer Hitze 15-20 Minuten köcheln lassen. Die Sauce mit Salz und Pfeffer würzen. Die gebratenen Auberginen in die Sauce geben, alles gut mischen und weitere 5 Minuten köcheln lassen.

Währenddessen die Penne in reichlich gesalzenem Wasser al dente kochen. Die Pasta abgießen und etwas vom Kochwasser aufheben. Die Penne in der Pfanne mit der Sauce vermischen. Wenn die Sauce zu dick ist, etwas vom Kochwasser dazugeben.

Die Pasta auf Tellern anrichten, mit Ricotta Salata (oder Pecorino/Parmesan) bestreuen und mit frischen Basilikumblättern garnieren. Das Gericht sofort servieren.



SCHLOTZKRAPFEN

Ingredienti

Per l'impasto

- 100 g di farina di grano
- 100 g di farina di segale
- 1 uovo
- 50 ml di acqua
- 1 cucchiaio di olio d'oliva
- 1 pizzico di sale

Per il ripieno

- 200 g di ricotta o quark
- 1 cipolla piccola
- 1 cucchiaio di burro
- 1 uovo
- 50 g di parmigiano grattugiato
- 1 cucchiaio di erba cipollina tritata finemente
- Sale e pepe
- Noce moscata grattugiata fresca (a piacere)

Per guarnire

- 50 g di burro
- Parmigiano grattugiato
- Erbe fresche come erba cipollina o prezzemolo per guarnire

Zutaten

Für den Teig

- 100 g Weizenmehl
- 100 g Roggenmehl
- 1 Ei
- 50 ml Wasser
- 1 EL Olivenöl
- 1 Prise Salz

Für die Füllung

- 200 g Topfen (Quark)
- 1 kleine Zwiebel
- 1 EL Butter
- 1 Ei
- 50 g geriebener Parmesan
- 1 EL Schnittlauch, fein gehackt
- Salz und Pfeffer
- Muskatnuss, frisch gerieben (nach Belieben)

Zum Anrichten

- 50 g Butter
- Geriebener Parmesan
- Frische Kräuter wie Schnittlauch oder Petersilie zum Garnieren

Preparazione

Mescolate la farina di grano e quella di segale con il sale in una ciotola. Aggiungete l'uovo, l'acqua e l'olio d'oliva e impastate fino a ottenere un impasto liscio. Se l'impasto è troppo secco, aggiungete un po' d'acqua. Avvolgete l'impasto nella pellicola trasparente e lasciatelo riposare in frigorifero per circa 30 minuti.

Zubereitung

Das Weizen- und Roggenmehl mit dem Salz in einer Schüssel vermengen. Das Ei, das Wasser und das Olivenöl hinzufügen und die Zutaten zu einem glatten Teig verkneten. Falls der Teig zu trocken ist, etwas mehr Wasser hinzufügen. Den Teig in Frischhaltefolie wickeln und für ca. 30 Minuten im Kühlschrank ruhen lassen.

Tritate finemente la cipolla e fatela soffriggere in 1 cucchiaino di burro fino a quando diventa trasparente. In una ciotola, mettete la ricotta (o quark) e aggiungete l'uovo, il parmigiano grattugiato, l'erba cipollina e la cipolla raffreddata. Insaporite con sale, pepe e noce moscata.

Stendete l'impasto su una superficie infarinata fino a ottenere uno spessore sottile. Con un bicchiere o uno stampo (circa 8 cm di diametro), ricavate dei cerchi dall'impasto. Mettete un piccolo cucchiaino di ripieno su ogni cerchio, piegate a metà e sigillate bene i bordi per evitare che si aprano durante la cottura.

Portate a ebollizione una pentola capiente con acqua salata. Immergete i Schlutzkrapfen nell'acqua bollente e fateli cuocere per circa 5–7 minuti, finché non vengono a galla.

Sciogliete il burro in una padella fino a farlo leggermente dorare (burro nocciola). Scolate i Schlutzkrapfen con una schiumarola e fateli saltare nel burro. Spolverizzateli con parmigiano grattugiato e guarniteli con erbe fresche, quindi serviteli subito.

Das Weizen- und Roggenmehl mit dem Salz in einer Schüssel vermengen. Das Ei, das Wasser und das Olivenöl hinzufügen und die Zutaten zu einem glatten Teig verkneten. Falls der Teig zu trocken ist, etwas mehr Wasser hinzufügen. Den Teig in Frischhaltefolie wickeln und für ca. 30 Minuten im Kühlschrank ruhen lassen.

Die Zwiebel fein hacken und in 1 EL Butter glasig anschwitzen. Den Topfen (Quark) in eine Schüssel geben, das Ei, den geriebenen Parmesan, den Schnittlauch und die abgekühlten Zwiebeln hinzufügen. Mit Salz, Pfeffer und Muskatnuss abschmecken.

Den Teig auf einer bemehlten Arbeitsfläche dünn ausrollen. Mit einem Glas oder Ausstecher (ca. 8 cm Durchmesser) Kreise aus dem Teig ausstechen. Auf jeden Teigkreis einen kleinen Löffel der Topfenfüllung geben, dann die Teigkreise zusammenklappen und die Ränder gut andrücken, damit sie beim Kochen nicht aufgehen.

Einen großen Topf mit Salzwasser zum Kochen bringen. Die Schlutzkrapfen vorsichtig in das kochende Wasser geben und für etwa 5–7 Minuten ziehen lassen, bis sie an die Oberfläche kommen.

Die Butter in einer Pfanne zerlassen, bis sie leicht braun wird (Braune Butter). Die gekochten Schlutzkrapfen mit einem Schaumlöffel herausnehmen und in der Butter schwenken. Mit geriebenem Parmesan und frischen Kräutern bestreuen und sofort servieren.



STRASCINATI AL RAGÙ DI SALSICCIA LUGANIGA, CASTAGNE DI MELFI, PEPERONI CRUSCHI DI SENISE E PECORINO DI FILIANO

Ingredienti

- 1 kg di farina tipo 00
- 450 ml di acqua
- 4 uova
- Sale, pepe e noce moscata q.b.
- Olio d'oliva q.b.
- 600 g di salsiccia
- 1 carota
- 1 gambo di sedano
- 1 cipolla
- 200 ml di vino rosso Aglianico del Vulture
- 50 g di concentrato di pomodoro
- Brodo vegetale q.b.
- 400 g di pecorino di Filiano grattugiato
- 200 ml di latte
- 200 g di castagne
- 50 g di peperoni cruschi
- 200 ml di olio di semi

Zutaten

- 1 kg Weizenmehl (Typ 00)
- 450 ml Wasser
- 4 Eier
- Salz, Pfeffer und Muskatnuss nach Geschmack
- Olivenöl nach Bedarf
- 600 g Salsiccia
- 1 Karotte
- 1 Stange Sellerie
- 1 Zwiebel
- 200 ml Rotwein (Aglianico del Vulture)
- 50 g Tomatenmark
- Gemüsebrühe nach Bedarf
- 400 g geriebener Pecorino aus Filiano
- 200 ml Milch
- 200 g Kastanien
- 50 g getrocknete Paprika (Peperoni Cruschi)
- 200 ml Pflanzenöl

Preparazione

Mescolate la farina con le uova, l'acqua e un pizzico di sale in una ciotola. Impastate fino a ottenere una consistenza liscia ed elastica, poi coprite l'impasto con un panno e lasciatelo riposare per 30 minuti. Nel frattempo, preparate il ragù di salsiccia. Tritate finemente la carota, il sedano e la cipolla. Scaldate un filo d'olio d'oliva in una padella e aggiungete gli ortaggi tritati insieme a un rametto di rosmarino, rosolando per qualche minuto.

Zubereitung

Das Mehl mit den Eiern, dem Wasser und einer Prise Salz in einer Schüssel vermengen. Den Teig kneten, bis er glatt und elastisch ist, dann mit einem Tuch abdecken und 30 Minuten ruhen lassen.

In der Zwischenzeit das Salsiccia-Ragout zubereiten. Karotte, Sellerie und Zwiebel fein hacken. Etwas Olivenöl in einer Pfanne erhitzen, das gehackte Gemüse und einen Zweig Rosmarin hinzufügen und kurz anbraten.

Aggiungete la salsiccia privata della pelle e sbriciolata, quindi lasciatela stufare per circa 10 minuti. Sfumate con il vino e lasciate evaporare. Unite il concentrato di pomodoro, mescolate bene e aggiungete un mestolo di brodo vegetale. Cuocete a fuoco basso per 40 minuti, aggiungendo altro brodo se necessario.

Per la crema di pecorino, scaldate il latte in un pentolino senza farlo bollire. Aggiungete il pecorino grattugiato e mescolate fino a ottenere una crema liscia. Insaporite con pepe, sale e una grattata di noce moscata. Frullate la crema per renderla omogenea.

Per i peperoni cruschi, scaldate l'olio di semi in una padella e friggeteli brevemente finché diventano croccanti. Scolateli su carta assorbente e lasciateli raffreddare senza aggiungere sale.

Tostate le castagne in un padellino con una noce di burro fino a doratura.

Stendete la pasta e tagliatela nel formato desiderato, quindi cuocetela in abbondante acqua salata per 4-5 minuti. Scolatela e immergetela nel ragù di salsiccia, lasciandola cuocere per altri 2 minuti per farle assorbire i sapori.

Per impiattare, versate un cucchiaino di crema di pecorino sul fondo di ogni piatto, aggiungete la pasta con il ragù di salsiccia, disponete sopra le castagne tostate e, per finire, sbriciolate i peperoni cruschi.

Die Haut von der Salsiccia entfernen, die Salsiccia zerbröseln und etwa 10 Minuten schmoren lassen. Mit Wein ablöschen und verdampfen lassen. Tomatenmark hinzufügen, gut mischen und eine Kelle Gemüsebrühe dazugeben. Bei niedriger Hitze 40 Minuten köcheln lassen und nach Bedarf mehr Brühe hinzufügen.

Für die Pecorino-Creme die Milch in einem kleinen Topf erwärmen, ohne sie zum Kochen zu bringen. Den geriebenen Pecorino einrühren und glatt rühren. Mit Pfeffer, Salz und Muskatnuss abschmecken und die Creme pürieren, um sie homogen werden zu lassen.

Die getrockneten Paprika (Peperoni Cruschi) in Pflanzenöl kurz frittieren, bis sie knusprig sind. Auf Küchenpapier abtropfen lassen und nicht salzen.

Die Kastanien in einer kleinen Pfanne mit einem Stück Butter rösten, bis sie goldbraun sind.

Den Teig ausrollen und in die gewünschte Form schneiden. In reichlich gesalzenem Wasser 4-5 Minuten kochen. Die Pasta abgießen und in das Salsiccia-Ragout geben. Noch 2 Minuten ziehen lassen, damit sie die Aromen aufnimmt.

Zum Servieren etwas Pecorino-Creme auf den Tellerboden geben, die Pasta mit dem Ragout darauf anrichten, geröstete Kastanien hinzufügen und zuletzt die getrockneten Paprika darauf zerbröseln.



STROZZAPRETI UMBRI ALLA NORCINA

Ingredienti

- 320 g strozzapreti umbri
- 300g salsiccia fresca
- 200 ml panna fresca
- Mezza cipolla ramata
- Mezzo bicchiere vino bianco
- Sale q.b.
- Tartufo nero fresco q.b.
- Pepe q.b.

Zutaten

- 320 g umbrische Strozzapreti
- 300 g frische Salsiccia
- 200 ml frische Sahne
- 1/2 goldene Zwiebel
- 1/2 Glas Weißwein
- Salz nach Geschmack
- Frischer schwarzer Trüffel nach Geschmack
- Pfeffer nach Geschmack

Preparazione

Mondate e tritate finemente la cipolla. Incidete leggermente la salsiccia, eliminate il budello e spezzettate grossolanamente con le mani. Versate un filo di olio in padella, aggiungete la cipolla e lasciate soffriggere a fuoco medio. Aggiungete la salsiccia spezzettata e cuocete a fuoco moderato, sino a renderla ben dorata, sfumate il tutto con il vino bianco fino a farlo evaporare, ora aggiungete la panna fresca e lasciate cucinare per 5 minuti aggiustando di sale e pepe. Intanto ponete sul fuoco un tegame colmo di acqua e salate al bollore, servirà per cuocere la pasta. Cuocete la pasta al dente, scolate la pasta direttamente nella padella con il condimento e saltate a fuoco vivace per 2 minuti (eventualmente all'occorrenza aggiungere un mestolo d'acqua di cottura). La nostra pasta ora è pronta per essere impiattata e dove aggiungeremo il nostro gustoso tartufo di Norcia.

Zubereitung

Die Zwiebel putzen und fein würfeln. Die Wurst in dünne Scheiben schneiden, den Darm entfernen und mit den Händen grob zerkleinern. Ein wenig Öl in eine Pfanne geben, die Zwiebel hinzufügen und bei mittlerer Hitze anbraten. Die gehackte Wurst dazugeben und bei mittlerer Hitze goldbraun braten, mit Weißwein ablöschen, bis er verdampft ist. Nun die frische Sahne dazugeben und 5 Minuten kochen lassen, mit Salz und Pfeffer abschmecken. In der Zwischenzeit einen Topf mit Wasser auf den Herd stellen und salzen, sobald es kocht, damit die Nudeln gar werden. Die Nudeln al dente kochen, direkt in den Topf mit der Sauce abgießen und bei starker Hitze 2 Minuten schwenken (ggf. eine Kelle Kochwasser hinzufügen). Die Nudeln sind nun servierfertig und können mit dem leckeren Norcia-Trüffel verfeinert werden.



TORTELLINI IN BRODO

Ingredienti

- 4 uova
- 400 g di farina 00
- 150 g di lombo di maiale
- 150 g di mortadella
- 100 g di prosciutto crudo
- 150 g di parmigiano reggiano grattugiato
- 1 uovo
- noce moscata
- sale
- pepe
- 20 g di burro
- brodo di carne o brodo di cappone per servire

Zutaten

- 4 Eier
- 400 g Weizenmehl (Typ 00)
- 150 g Schweinelende
- 150 g Mortadella
- 100 g roher Schinken
- 150 g geriebener Parmigiano Reggiano
- 1 Ei
- Muskatnuss
- Salz
- Pfeffer
- 20 g Butter
- Fleischbrühe oder Kapaunbrühe zum Servieren

Preparazione

Per preparare i tortellini in brodo, preparate prima il ripieno: tagliate il filetto di maiale a fette, poi a pezzetti e soffriggetelo in una padella antiaderente con un po' di burro, senza aggiungere sale. Lasciate raffreddare e mettetelo in un frullatore con il prosciutto di Parma, la mortadella, il parmigiano grattugiato, l'uovo e la noce moscata.

Frullate il tutto più volte e in più fasi fino a ottenere un composto omogeneo. Solo alla fine condite con sale e pepe a piacere, tenendo presente che il composto sarà poi avvolto nella pasta. Lasciate riposare il composto in frigorifero, coperto da pellicola trasparente, possibilmente per tutta la notte: questo permette ai sapori di svilupparsi in modo ottimale. Preparate la pasta il giorno successivo. Formate una palla e lasciatela riposare per 1 ora a temperatura ambiente in un sacchetto da freezer.

Zubereitung

Für die Zubereitung von Tortellini in Brühe zuerst die Füllung vorbereiten: das Schweinefilet in Scheiben schneiden, dann in kleine Stücke, und in einer beschichteten Pfanne mit etwas Butter anbraten, ohne Salz hinzuzufügen. Abkühlen lassen und in einen Mixer zusammen mit Parmaschinken, Mortadella, geriebenem Parmesan, Ei und Muskatnuss geben.

Alles mehrmals und in Etappen zerkleinern, bis eine homogene Masse entsteht. Erst am Ende mit Salz und Pfeffer nach Geschmack würzen, wobei Sie beachten sollten, dass die Mischung später in Teig eingewickelt wird. Die Masse im Kühlschrank, abgedeckt mit Frischhaltefolie, idealerweise über Nacht ruhen lassen: So können sich die Aromen optimal entfalten. Am nächsten Tag den Nudelteig zubereiten. Den Teig zu einer Kugelformen und 1 Stunde bei Zimmertemperatur in einem Gefrierbeutel ruhen lassen.

Trascorso questo tempo, stendete la pasta in una sfoglia sottile con il mattarello o con la macchina per la pasta.

Con una rotella liscia, ritagliate dei quadrati con lati di 3-3,5 cm e posizionate un po' di ripieno al centro di ogni quadrato. Coprite la parte di pasta che non utilizzate per evitare che si secchi. Piegate ogni quadrato in diagonale per formare un triangolo. Premete con le dita intorno al ripieno per far uscire l'aria e sigillate. Formate un anello avvolgendo i due angoli inferiori intorno al dito e sovrapponendo leggermente le estremità della pasta. Spolverate gradualmente i tortellini con la farina o disponeteli su teglie rivestite di carta da forno per evitare che si attacchino.

Cuocete i tortellini nel brodo di carne (o di cappone) e toglieteli con un mestolo non appena sono al dente. Trasferiteli in un piatto da portata e serviteli nel brodo caldo.

Nach Ablauf dieser Zeit den Nudelteig zu einer dünnen Teigplatte ausrollen: mit einem Nudelholz oder einer Nudelmaschine.

Mit einem glatten Teigrad, Quadrate von 3-3,5 cm Seitenlänge ausschneiden und etwas Füllung in die Mitte jedes Quadrats geben. Den Teil des Teigs, den Sie gerade nicht verwenden, abdecken, um zu verhindern, dass er austrocknet. Jedes Quadrat diagonal falten, um ein Dreieck zu formen. Mit den Fingern um die Füllung herumdrücken, um die Luft herauszudrücken, und daraufhin verschließen. Einen Ring formen, indem Sie die beiden unteren Ecken um den Finger legen und die Teigenden leicht übereinanderlegen. Die Tortellini nach und nach mit Mehl bestäubte oder auf mit Backpapier ausgelegte Tablett legen, damit sie nicht am Boden kleben.

Die Tortellini in Fleischbrühe (oder Kapaunbrühe) kochen und mit einer Schöpfkelle herausnehmen, sobald sie al dente sind. Auf ein Servierteller geben und in heißer Brühe servieren.



VITELLO TONNATO

Ingredienti

- 800 g Kalbsfilet
- Salz und Pfeffer
- 1 Zwiebel
- 1 Möhre
- 1 Stange Porree
- 1/2 Staudensellerie
- 2 / Geflügelfond
- (siehe Grundrezept Seite 220)
- 250 ml Weißwein
- 2 Lorbeerblätter
- 6 Wacholderbeeren
- Salz und Pfeffer

Für die Sauce

- 2 Eigelb
- 250 ml Sonnenblumenöl
- 150 g Thunfisch aus der Dose
- 50 g Kapern
- 10 g Sardellen
- Salz und Pfeffer
- Rotweinessig (mit 7 % Säure)
- Für den Salat
- 4 1 kleiner Kopf Frisée
- 2 Bund Rucola
- 100 ml Hausdressing
- 30 feine Kapern

Zutaten

- 800 g Kalbsfilet
- Salz und Pfeffer
- 1 Zwiebel
- 1 Möhre
- 1 Stange Porree
- 1/2 Staudensellerie
- 2 / Geflügelfond
- (siehe Grundrezept Seite 220)
- 250 ml Weißwein
- 2 Lorbeerblätter
- 6 Wacholderbeeren
- Salz und Pfeffer

Für die Sauce

- 2 Eigelb
- 250 ml Sonnenblumenöl
- 150 g Thunfisch aus der Dose
- 50 g Kapern
- 10 g Sardellen
- Salz und Pfeffer
- Rotweinessig (mit 7 % Säure)
- Für den Salat
- 4 1 kleiner Kopf Frisée
- 2 Bund Rucola
- 100 ml Hausdressing
- 30 feine Kapern

Preparazione

Pulite il filetto di vitello eliminando grasso e tendini. Conditelo con sale e pepe e mettetelo da parte.

Mondate la cipolla, la carota, il porro e il sedano, quindi tagliateli a pezzi grossolani.

Portate a ebollizione il brodo di pollo con il vino, le foglie di alloro e le bacche di ginepro in una pentola. Togliete dal fuoco e immergetevi il filetto di vitello. Lasciate cuocere nel liquido caldo per circa 30 minuti. Rimuovete la carne, lasciatela raffreddare su carta da cucina, quindi avvolgetela nella pellicola trasparente e riponetela in frigorifero.

Preparate la salsa mescolando i tuorli con l'olio di semi per ottenere una maionese. Frullate il tonno, i capperi e le acciughe fino a ottenere una pasta liscia, poi passatela al setaccio. Incorporate la pasta ottenuta alla maionese e aggiustate di sale, pepe e aceto di vino rosso.

Per l'insalata, staccate le foglie più tenere dell'indivia riccia e tagliate i gambi della rucola. Lavate, asciugate e spezzettate le foglie, quindi conditele con il dressing e i capperi.

Per servire, tagliate il filetto di vitello a fettine sottili con l'affettatrice e disponetele a cerchio sui piatti. Versatevi sopra la salsa e aggiungete l'insalata come accompagnamento.

Zubereitung

Das Fleisch von Fett und Sehnen befreien. Mit Salz und Pfeffer würzen und beiseite legen.

Zwiebel, Möhre, Porree und Sellerie putzen und grob würfeln.

Geflügelfond, Wein, Lorbeerblätter und Wacholderbeeren in einem Topf zum Kochen bringen. Vom Herd nehmen. Das Fleisch in den Sud geben und 30 Minuten ziehen lassen. Herausnehmen und auf Küchenpapier abkühlen lassen. Dann in Klarsichtfolie einrollen und kühl stellen.

Für die Sauce aus den Eigelben und dem Öl eine Mayonnaise rühren. Thunfisch, Kapern und Sardellen im Mixer fein pürieren, dann durch ein Sieb streichen. Die Paste unter die Mayonnaise heben. Mit Salz, Pfeffer und Rotweinessig abschmecken.

Für den Salat die zarten gelben Blätter vom Frisée abzupfen. Vom Rucola die Stiele abschneiden. Die Salatblätter waschen, trocknen, zerkleinern und mit dem Dressing und den Kapern mischen.

Zum Servieren das Fleisch mit der Aufschnittmaschine in dünne Scheiben schneiden und kreisförmig auf den Tellern anrichten. Die Sauce darüber träufeln und den Salat dazugeben.